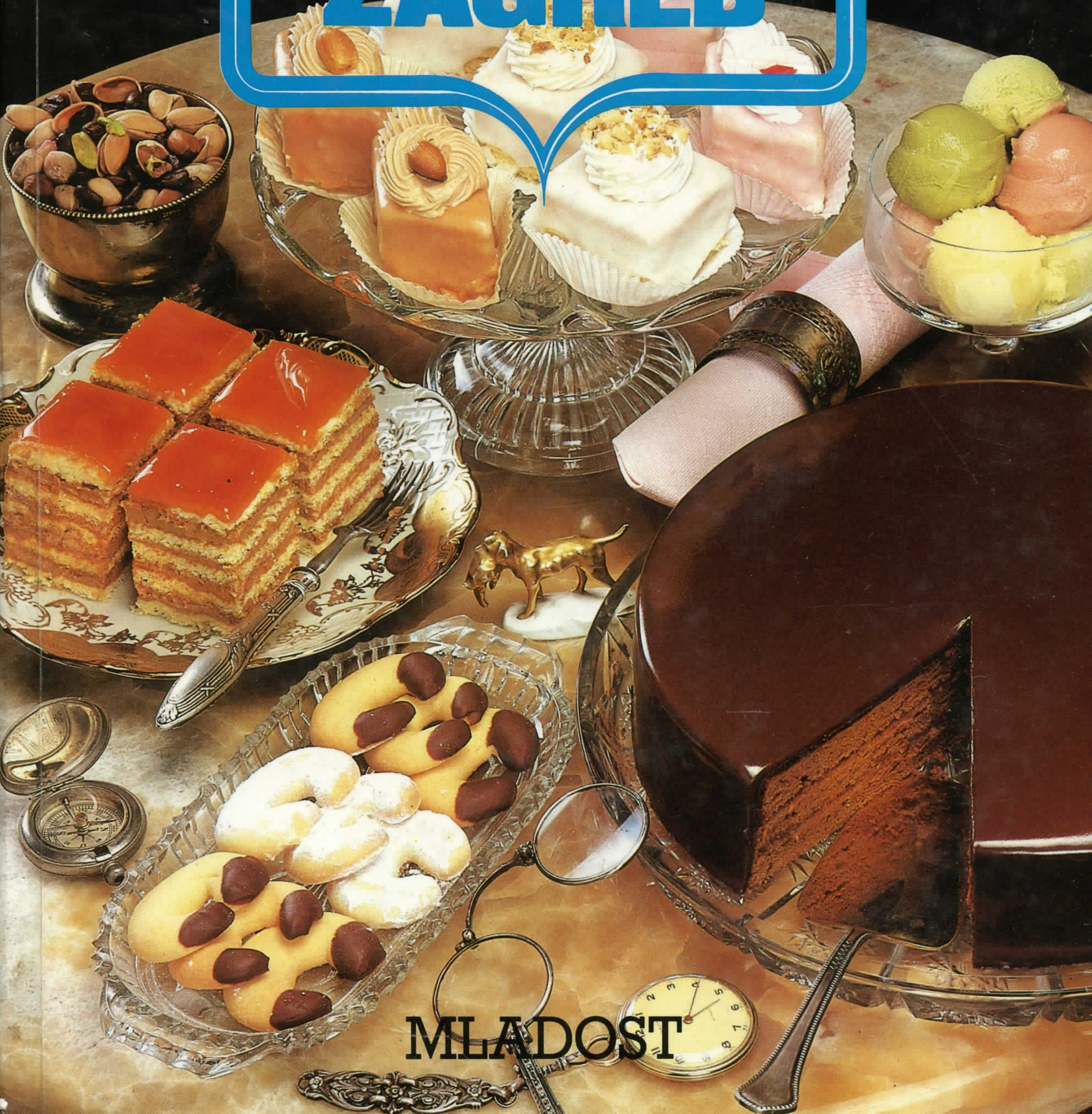
Muzafer Redžepi

SLATKI ZAGREB



MLADOST

70,00
529/93
DAR

SLATKI ZAGREB

Muzafer Redžepi

SLATKI ZAGREB

Copyright © 1990 Mladost, Zagreb

Urednik

Mirjana Milač

Naslovna stranica

Irislav Meštrović

Fotografije

Davor Marjanović

Recenzenti

dipl. inž. Marija Jurašić

Mirjana Milač

Prvo izdanje

Muzafer Redžepi

SLATKI ZAGREB

MLADOST

Autor knjige Slatki Zagreb
odrekao se svog honorara u korist izgradnje
Sveučilišne biblioteke Zagreb
i Turističkog saveza Zagreba.

467.462

641.5

GRADSKA KNJIŽNICA ZAGREB

641.5

Mignon o autoru

SLATKO — NA KRAJU I NA POČETKU

Slatko je, kažu, uvijek na kraju, ali u ovom slučaju slatko je i na početku. A u sredini, tj. u središtu je — Zagreb

Slastičarnica *Zagreb.* I torta »Zagreb«.

Svi koji vole Zagreb i slatko znaju, dakle, o čemu je riječ.

Muzafer Musko Redžepi. Albanac u Zagrebu. Albanski kajkavac. I zagrebački đak slastičarskog umijeća. Đak i profesor zagrebačke škole dobrih kolača.

— Sve što sam naučio o kolačima dugujem najvećem od svih meštara slastica Franji Hercegu iz Markuševca. Zahvalan sam, dakako, i svom ocu Ethemu Redžepiu, koji je otvorio i stvorio slastičarnicu *Zagreb*, stvorio mene, ali majstor Herceg me stvorio kao slastičara. A on je najviše volio kolače od marcipana i mignone. Preuzeo sam majstorov ukus, a to je, dakako, ukus srednje Evrope . . .

Majstor Redžepi pun je, dakle, lijepih riječi o majstoru Hercegu.

— Bio je meštar staroga kova. Prije rata imao je svoju slastičarnicu. Kad su mu slastičarnicu nacionalizirali, radio je u državnom slastičarskom poduzeću. Kod nas je bio četiri godine. Otac ga je praktički plaćao da mene uči peći kolače. Isprobali smo valjda pet stotina raznih recepata. Većinu ih je znao napamet. Bio je jako maštovit za ukrašavanje kolača. Njegova je ruka ostavljala za sobom nevjerojatne ukrase i šare. Maštovit i duhovit, ali strog učitelj. Svaku moju grešku kažnjavao je kuhačom po glavi. Znao bi se našaliti: Koga ja to učim! Za Šiptara je da prodaje bozu . . . Ali, kad je pred kraj života kao umirovljenik navratio u našu slastičarnicu, rekao je da je zadovoljan sa svojim životom, jer je iza sebe ostavio najmanje četiri dobra slastičara. Iskreno se nadam da sam ja jedan od njih . . .

Radije i više o majstoru koji ga je učio i naučio umijeću kolača, i kaže, zagrebačkoj spiki, nego o sebi. O sebi Muzafer Redžepi samo najosnovnije.

Rođen je u Piroku, pokraj Tetova 1955. U Zagrebu od 1968. Slastičarnicu *Zagreb* u Masarykovoj 4, otac Ethem otvorio je 1950. U slastičarnici vise razne diplome i priznanja ocu i sinu Redžepiu.

I još jedan važan podatak o sebi: voli jesti kolače. Slab je slastičar, veli, koji ne voli ono što sam priprema. I ne zaboravlja napomenuti da je kolače volio i njegov učitelj i uzor, majstor Franjo Herceg.

Druga omiljena tema za razgovor, poslije majstora Hercega, svakako je torta »Zagreb«. O njoj će s ponosom:

— Na tortu »Zagreb« ponukali su me i praktički natjerali sami Zagrepčani. Konkretan prijedlog je došao iz Turističkog saveza grada. Rekli su mi kako bi bilo dobro da slastičarnica *Zagreb* osmisli i neku tipično zagrebačku slasticu. Slasticu koja bi postala simbol i sinomim Zagreba. Tako je nastala torta »Zagreb«. Bilo je to 1986. uoči Univerzijade. I tako su dobitnici zlatnih medalja, zajedno s tim odličjem, dobili i tortu »Zagreb«, upakiranu u posebno dizajniranoj drvenoj kutiji s prepoznatljivim motivom grada. Za tortu su odmah rekli da je to prava zagrebačka zaherica. Možda. Premda je moja torta sa znamenitom »Saher-tortom« slična samo izgledom, ali ne i okusom i sadržajem. Torta »Zagreb« se naime i izgledom trebala razlikovati. Zamišljena je od bijele čokolade, a takve čokolade kod nas, nažalost, nema a i vani je vrlo rijetka i teško ju je nabaviti.

Torta »Zagreb« iz slastičarnice *Zagreb* u svakom slučaju je autentični i originalni doprinos povratku nekadašnje slastičarske slave Zagreba, koja je nekoć bila dio stare slatke tradicije Evrope.

S obzirom na porijeklo autora, mnogi ljubitelji kolača očekivat će u njoj originalne »istočnjačke« slastice, no ovdje ih ima jako malo. Razlog tome je, kao što je u uvodu već rečeno, da je autor đak zagrebačke slastičarske škole. Zato knjiga obiluje receptima vezanim uz ovo područje, pa će mnoge domaćice, služeći se njima, osjetiti čari slastičarskog umijeća starog Zagreba.

Dobro čitanje i dobar tek!

Zvonimir Milčec

DIZANO TIJESTO

Dizana tijesta su tijesta koja sadrže kvasac. Pripremaju se sa svježim ili suhim kvascem. Preporučuje se svježi. Od ovog tijesta pripremaju se orahnjače, makovnjače, saće (buhtli), pokladnice i drugi kolači.

Da bismo dizano tijesto uspješno pripremili, treba se pridržavati slijedećih uputa:

- prostorija mora biti topla,
- sve sirovine temperirane na sobnu temperaturu,
- brašno treba prosijati, jer će tijesto biti rahlije,
- omjer brašna je najbolji ako se uzme 2/3 glatkog i 1/3 oštrog brašna,
- masnoća se dodaje rastopljena, ali ne vruća ili izmrvljena u brašno,
- koristite samo žumanjke, jer bjelanjci povećavaju tvrdoću tijesta,
- koristite što manje šećera jer utječe na dizanje tijesta, odnosno prevelika količina usporava alkoholno vrenje ili fermentaciju,
- kvasac pomiješajte s 1 žlicom šećera, 5 žlica mlakog mlijeka (1 dl) i ostavite na toplome da se diže,
- tijesto umijesite mlakim mlijekom,
- tijesto tucite drvenom kuhačom dok se ne počne odvajati od stijenke posude,
- pokriveno tijesto držati na toplome,
- od dignutog tijesta oblikujte kolač, ponovo ga stavite na dizanje (traje kraće),
- pecite na umjerenoj temperaturi 200° C – 220° C,
- ispravnost pečenja provjerite štapićem koji zaboden i izvađen iz tijesta treba ostati suh i čist,
- režite ohlađeni kolač.

ORAHNJAČA

Tijesto

50 dag brašna
10 dag šećera
3 jaja
8 dag maslaca
3 dl mlijeka
3 dag kvasca
limunova korica
sol

Nadjev

50 dag oraha
20 dag šećera
15 dag grožđica
2,5 dl mlijeka
1 jaje ili žumanjak
rum, limunova korica

Kvasac razmutiti u 1 dl mlakog mlijeka, dodati žlicu šećera i staviti na toplo da se diže. U brašno dodati žumanjke, šećer, sol, maslac, dignuti kvasac i tući dok se ne počne odvajati od stijenke posude. Ostaviti pokriveno da se diže na toplome mjestu oko 30 min. Tijesto razdijeliti na 2 dijela, razvaljati na pobrašnjenoj dasci, premazati nadjevom i saviti. Staviti u namašćeni lim i pustiti da se diže na toplome, pokriveno ubrusom, 15 min. Premazati žumanjkom ili masnoćom i peći na temperaturi 200–220 °C oko 50–60 min.

Nadjev: Pripremiti tako da se pomiješaju mljeveni orasi s opranim i u mlijeku ili rumu namočenim grožđicama, šećerom, limunovom koricom i preliti kipućim mlijekom.
Ohlađenim nadjevom premazati tijesto pripremljeno na gore opisani način.

MAKOVNJAČA

Priprema se isto kao i orahnjača, samo se umjesto oraha nadijeva makom, bez dodatka ruma.

Nadjev

40 dag mljevenog maka
3 dl mlijeka
10 dag šećera
10 dag grožđica
limunova korica
1 žlica maslaca

Mak dodati u prokuhano mlijeko zajedno s ostalim sastojcima, kuhati uz lagano miješanje nekoliko minuta, skinuti s vatre, ohladiti i nadijevati tijesto.
Na isti način može se pripremiti gibanica s rogačem, grožđicama, krumpirom i pekmezom.

Nadjev od rogača

1 l rogača
1/2 l vina
4 žlice rastopljenog maslaca
1 1/2 žlica meda ili šećera
1 jaje
limunova korica

Mljevene rogače preliti vrelim vinom i dodati ostale sastojke.

Nadjev od maka II

30 dag maka
20 dag šećera u prahu
5 dag grožđica
3 dl mlijeka
4 žlice šipkovog pekmeza

Mljeveni mak preliti vrelim mlijekom i kuhati, uz miješanje, 10 minuta. Dodati ostale sastojke, ohladiti.

Nadjev od grožđica

20 dag grožđica
3 žumanjka
25 dag šećera u prahu
vanilin-šećer
2 žlice ruma

Razmutiti žumanjke sa šećerom, dodati vanilin-šećer, čašicu ruma i grožđice.

Nadjev od lješnjaka

3 dl slatkog vrhnja
20 dag šećera u prahu
2 bjelanjka
50 dag oljuštenih i samljevenih lješnjaka
1 žlica mrvica

Razmutiti vrhnje sa šećerom, umiješati snijeg i tom smjesom premazati razvaljano tijesto, posuti lješnjacima i mrvicama.

TIROLSKA SAVIJAČA

30 dag brašna
6 dag maslaca
1,5 dl mlijeka
2 žumanjka
5 dag šećera
2 dag kvasca
sol, limunova korica
20 dag marmelade
10 dag grožđica
maslac za mazanje
1 jaje

Zamijesiti tijesto, pustiti da se diže, razvaljati ga, namazati marmeladom i posuti grožđicama. Saviti i staviti u namašćeni lim da se digne. Premazati jajem i peći.

SAĆE (BUHTLI)

40 dag brašna
3 dag kvasca
8 dag šećera
10 dag maslaca
3 jaja (žumanjka i 1 cijelo jaje)
2 dl mlijeka
marmelada ili pekmez od šljiva ili marelica (20 – 25 dag)
masnoća za mazanje saća i lima

Umijesiti tijesto kao za pletenicu. Tući tijesto kuhačom dok se ne počne odvajati, ostaviti da se diže oko 1/2 sata. Istresti na pobrašnjenu dasku, razvaljati debljine 1 cm, narezati na kvadrate 10 x 10 ili pravokutnike 8 x 6 cm. Na jedan kraj kvadrata staviti žličicu pekmeza, smotati, složiti u pouljeni lim, premazati masnoćom i pustiti da se tijesto digne (oko 20 min).
Peći u zagrijanoj pećnici na oko 200 °C. Saće se peku dok se ne počnu odvajati jedna od druge. Ohladiti, pošećeriti i poslužiti. Mogu se posipati šećerom. Poslužiti tople saće.

OSJA GNIJEZDA

Tijesto
50 dag brašna
2 žlice šećera
3 žumanjka
1/2 šalice rastopljenog maslaca
1 dl mlijeka
1 žličica soli
4 dag kvasca

Nadjev
2 dl mlijeka
4 žlice šećera
1 vanilin-šećer
20 dag grožđica

Razvaljati dobro stučeno dignuto tijesto debljine 1/2 cm, premazati maslacem, posuti šećerom, grožđicama, te saviti u savijaču. Rezati na ploške širine 1 cm. Položiti ih na nauljeni lim prerezanom stranom prema gore. Kolač ostaviti da se digne. Peći oko 20 minuta na oko 200 °C. Napola pečen kolač preliti mlijekom u kojem je prokuhan šećer i vanilin-šećer.

SAVARIN

35 dag brašna
3 dag kvasca
2 dag šećera
20 dag maslaca
1 dl mlijeka
6 žumanjaka
1 jaje, malo soli

Sirup
25 dag šećera
3 dl vode
1 dl trešnjevače ili ruma
2,5 dl slatkog sirupa
3 dag šećera u prahu

Kvasac, šećer, mlijeko i malo brašna izmiješati i pustiti da se diže. U međuvremenu pjenasto izmiješati maslac sa šećerom i žumanjcima, dodati sol, ostatak brašna i kvas. Sve zajedno zamijesiti u tijesto. Tijesto dobro izraditi. Izrađeno tijesto staviti u namašćeni kalup i ostaviti ga na toplom da se podvostruči obujam tijestu i do vrha ispuni kalup. Tijesto peći u zagrijanoj pećnici na temperaturi od 230 °C. Pečeno tijesto, još vruće, umočite u sirup od šećera koji ste u međuvremenu pripremili. Začiniti trešnjevačom ili rumom. Ostaviti savarin da se ocijedi te nakon deset minuta još malo poškropiti i premazati marmeladom od marelica, ukrasiti voćem i tučenim slatkim vrhnjem, te preliti bijelom glazurom kojoj se doda malo ruma.

Bijela glazura
20 dag šećera u prahu
2 bjelanjka, limunov sok

Bjelanjke stući uz dodatak šećera u prahu i limunovog soka dok ne dobijete gustu masu. Izmiješati i preliti kolač.

NADUVAK (KUGLOF)

50 dag brašna
10 dag šećera
12 dag maslaca
4 dag kvasca
4 dl mlijeka
4 žumanjka
2 bjelanjka
limunova korica, sol
10 dag grožđica
1/2 dl ruma

Kvasac izmrviti, pomiješati sa 1 dl mlakog mlijeka, 2 žlice šećera i pustiti da se diže. Maslac, jaja i šećer pjenasto izmiješati, dodati malo po malo brašno, mlijeko i dignuti kvas. Dodati ribanu limunovu koricu, grožđice i čvrsto tučeni snijeg od 2 bjelanjka. Tijesto mijesiti dok se ne počne odvajati od stijenki posude, staviti ga u kalup koji se prethodno namasti i pobrašni. Tijesto pokriti i pustiti da se diže na toplome mjestu. Peći u ugrijanoj pećnici na temperaturi oko 200° oko 50 minuta. Ispravnost pečenja provjeriti drvenim štapićem ili metalnom iglom. Štapić treba ostati čist i suh.

Istresti iz kalupa i pošećeriti.

MRAMORNI NADUVAK (DVOBOJNI)

50 dag brašna
25 dag šećera
25 dag maslaca
2,5 dl mlijeka
4 dag kvasca
3 dag kakaa
2 žlice ruma
3 dag šećera

Postupak isti kao u prethodnom receptu, samo što se u 1/3 tijesta doda kakao. Dvije trećine tijesta staviti u namašćen oblik za kuglof, a u ostatak tijesta umiješati kakao, šećer i malo mlijeka i dodati na svijetlo tijesto. Da bi tijesto postalo slično mramoru, viljuškom izmiješati obje vrste tijesta. Sve ostalo isto kao i u receptu kuglof (naduvak).

NADUVAK S JABUKAMA

50 dag brašna
4 dag kvasca
2 dl mlijeka
8 žumanjaka
5 dag šećera
20 dag maslaca
30 dag jabuka
10 dag šećera
15 dag grožđica
limunova korica, sol
cimet, narančina korica

Pomiješati kvasac, mlako mlijeko i pustiti da se digne. U međuvremenu pjenasto umutiti žumanjke i šećer. Dodati sol, naribanu limunovu koricu, te u smjesu dodati kvas i ostatak brašna. Tijesto zamijesiti i istući drvenom kuhačom sve dok ne postane glatko i ne počne se odvajati od stijenki posude.

Tijesto razvaljati veličine 30 x 40 cm, namazati rastopljenim maslacem i premazati nadjevom od jabuka:

Nadjev pripremite na slijedeći način:
Jabuke oguliti i sitno narezati, izmiješati sa 10 dag šećera, grožđicama, naribanom narančinom koricom i malo cimeta. Tijesto saviti kao savijaču, pritisnuti krajeve i staviti u namašćeni oblik za kuglof, te ostaviti da se digne. Peći u zagrijanoj pećnici na temperaturi od 250 °C.

PLETENICA

50 dag brašna
8 dag maslaca (margarina)
10 dag šećera
2 dl mlijeka
2,5 dag kvasca
2 jaja (1 žumanjak i 1 cijelo jaje)
limunova korica, sol

Kvasac izmrviti u 1 dl mlakog mlijeka, dodati žlicu šećera i žlicu brašna, promiješati i ostaviti da se diže na toplome mjestu. Posebno umutiti mlako mlijeko, 1 žumanjak, 1 cijelo jaje, maslac, šećer, malo soli i naribanu limunovu koricu, dodati dignuti kvasac i s ostatkom brašna umijesiti tijesto. Tijesto mijesiti sve dok se ne počne odvajati od stijenki posude. Dobro istučeno tijesto pokriti ubrusom i ostaviti da se diže dok se obujam ne udvostruči. Nakon toga tijesto podijeliti

na tri dijela, od svakog dijela izvaljati duge i oble trake. Od traka isplesti pletenicu, koju treba ostaviti u namašćenom limu još 10–15 minuta da odstoji. Premazati žumanjkom i peći je na umjerenoj vatri.

PINCA

Kvas

20 dag brašna
5 dag kvasca
2 dl mlijeka
1 dag šećera

Tijesto

60 dag brašna
15 dag maslaca
15 dag šećera
1,5 dl mlijeka
1 dl ruma
6 žumanjaka
malo soli
limunova korica

Pripremiti kvas od brašna, mlijeka, šećera i kvasca, te ostaviti ga da se obujam udvostruči. U prosijano brašno zdrobiti maslac, dodati sol, šećer, naribanu limunovu koricu. Žumanjke umutiti s mlijekom i dodati u brašno. Na kraju dodati dignuti kvas. Sve zajedno izmiješati i zamijesiti tijesto. Tijesto mijesiti dok ne postane glatko i dok se ne počne odvajati od stijenki posude. Tijesto mijesiti rukama, ili tući drvenom kuhačom. Kad je tijesto izrađeno, pokriti ga ubrusom i ostaviti da se diže, sve dok mu se obujam ne udvostruči. Tada tijesto ponovo premijesiti, oblikovati u kuglu ili više kugli, koje se ostave da se ponovo dignu, dok im se obujam ne udvostruči. Oštrim nožem zarezati površinu tijesta, podijelivši pincu na tri dijela. Pince peći u namašćenom obliku u već zagrijanoj pećnici, a prethodno ih premazati žumanjkom.

POKLADNICE (KRAFNE)

50 dag brašna
7 dag maslaca
6 žumanjaka
2 dl kiselog vrhnja
2 dl mlijeka
3 dag kvasca
5 dag šećera
1 žlica ruma
limunova korica
malo soli

Pjenasto umiješati maslac i žumanjke, dodati sol, šećer, vrhnje, brašno i dignuti kvasac. Tijesto tući dok se ne počne odvajati od kuhače, odnosno dok se ne pojave mjehurići. Tijesto razvaljati na pobrašnjenoj dasci debljine 1 cm i čašom oblikovati pokladnice, pustiti pokrivene da se dižu na toplome mjestu oko 1 sat. Peći u vrućoj masnoći poklopljeno s obratne strane, okrenute donjom stranom direktno na masnoću. Na drugoj strani peći bez poklopca. Pošećeriti i poslužiti.

ROŠČIĆI

30 dag oštrog brašna
18 dag maslaca
3 žličice šećera u prahu
sol
3 dag kvasca
1 dl mlijeka
1 jaje
bademi, šećer, marmelada

Izmrviti maslac, dodati brašno, sol, šećer i u mlijeku rastopljeni dignuti kvasac. Zamijesiti tijesto, tanko ga razvaljati, izrezati četverokute, u svaki ugao staviti žličicu marmelade i oblikovati roščiće. Poslagati ih u namašćeni lim, ostaviti da odstoje na hladnome mjestu 2 sata, premazati ih jajetom, posuti krupno narezanim bademima i šećerom. Peći u zagrijanoj pećnici.

PUŽ OD ORAHA

Tijesto

50 dag oštrog brašna
3 dag kvasca
1 žlica šećera u prahu
2 žumanjka
sol
oko 4 dl mlijeka

Nadjev

10 dag oraha
10 dag maslaca
12 dag šećera u prahu
1 čaša mlijeka
1 žlica šećera u prahu
vanilin-šećer

Od brašna, dignutog kvasca, žumanjaka, mlijeka, 1 žlice šećera u prahu i malo soli zamijesiti tijesto i ostaviti da malo odstoji. Zatim ga tanko razvaljati na pobrašnjenoj dasci, posuti krupno nasjeckanim orasima i namazati smjesom pjenasto umiješanog maslaca i 12 dag šećera u prahu.

Tijesto saviti, izrezati na 2–3 cm velike komade i poslagati ih u namašćeni lim (ne preblizu). Ostaviti da se dignu i staviti ih u vruću pećnicu. Kad su napola pečeni, preliti mlijekom, pomiješanim sa šećerom i vanilin-šećerom i ispeći ih do kraja.

ZLATNE POGAČICE

50 dag brašna
3 žlice šećera
3 dag kvasca
10 dag maslaca
3 dl mlijeka
1 jaje
sol
oko 5 dag oraha
3 dag šećera u prahu
5 dag grožđica, maslac

Pjenasto izmiješati maslac sa šećerom i jajetom, dodati dignuti kvasac, brašno, sol i ostale sastojke. Tijesto ostaviti na toplom da se diže. Dignuto tijesto razvaljati na pobrašnjenoj dasci debljine 1 cm, pa pomoću čaše rezati pogačice. Duboku vatrostalnu zdjelu namazati maslacem, položiti sloj izrezanog tijesta, namazati maslacem, posuti šećerom u prahu, mljevenim orasima i grožđicama. Pokriti drugim slojem izrezanog tijesta i tako nastaviti dok se sve ne potroši. Zdjelu napuniti do polovice, pokriti je, ostaviti tijesto da se digne dok se ne napuni zdjela. Peći oko 3/4 sata i poslužiti vinskim šodoom (str. 244).

KOLAČIĆI OD DIZANOG TIJESTA

50 dag brašna
3 dag kvasca
malo soli
7,5 dag šećera u prahu
nepuna 1/4 l mlijeka ili vrhnja
12,5 dag maslaca
1 jaje
1 žumanjak
vanilin-šećer, rum

Napraviti tijesto prema općoj uputi o dizanom tijestu. Ostaviti ga da se digne, razvaljati i izrezati četvorine veličine 12 cm, premazati ih maslacem, staviti nadjev, preklopiti i stisnuti rubove, urezati 4 puta po 1 cm duboko, svinuti u polukrug i staviti u namašćeni lim da se dižu.

Peći na 200 °C dok ne postanu zlatnosmeđe. Pravokutnike možemo i saviti u trokute.

Nadjev I

12 dag samljevenih lješnjaka
7,5 dag šećera
6 žlica slatkog vrhnja

Nadjev II

5 dag samljevenih badema
5 dag grožđica
3 dag šećera u prahu
malo cimeta
2 žlice slatkog vrhnja

Nadjev III

20 dag kravljeg sira
1 jaje
vanilin-šećer
3 žlice šećera
2 dag rastopljenog maslaca

KOLAČI OD SALA

25 dag sala
1 dl brašna
2 dag kvasca
2 žlice mlakog mlijeka
1 žlica šećera
2 žumanjka
2–3 žlice vina
4 dl brašna
1/2 žlice soli
pekmez od šljiva
šećer u prahu
vanilin-šećer

Salo dobro očistiti od kožica i žilica, fino sastrugati nožem i dobro izraditi sa 1 dl brašna. Razvaljati u pogaču i staviti na hladno mjesto. Iz preostalog brašna, kvasca, žumanjaka, vina, soli, napraviti glatko tijesto i ostaviti 1/2 sata. Zatim ga izvaljati debljine 1/2 prsta.

U sredinu staviti pogaču od sala, rubove tijesta preklopiti i tući valjkom po tijestu dok ne bude debljine prsta. Tada ga složiti poput ubrusa i ostaviti da stoji 1/2 sata. To ponoviti još 2–4 puta. Na kraju izrezati pravokutnike, u svaki ugao staviti žličicu pekmeza, saviti u roščiće, trokute ili torbice i peći u ugrijanoj pećnici dok porumene. Pečeni kolač uvaljati u šećer u prahu pomiješan sa vanilin-šećerom.

JASTUČIĆI OD SIRA

Tijesto
50 dag brašna
10 dag šećera
25 dag margarina
3 dag kvasca
3 jaja
malo soli

Nadjev
20 dag svježeg kravljeg sira
5 dag grožđica
5 dag marmelade
5 dag badema
15 dag šećera
limunova korica

Dignuti kvasac, brašno i jaja zamijesiti u glatko tijesto. Margarin narezati na što tanje listiće, posuti po trećini razvaljanog tijesta i preklopiti s druge dvije trećine. Razvaljati na 1 cm debljine, te staviti na pola sata u hladnjak.

Ponoviti preklapanje još tri puta. Od sira, grožđica, šećera, naribane limunove korice načiniti nadjev. Razvaljano tijesto narezati na četvorine na koje staviti žlicu nadjeva od sira. Krajeve četvorina preklopiti, premazati jajetom i ispeći.

Još vruće premazati omekšalom marmeladom i posipati bademima.

BOSANSKA POGAČA — LISTARA

25 dag masla ili margarina
5 dl mlijeka
2 dag kvasca
1 žumanjak
malo soli i šećera
oko 5 dl brašna
bjelanjak za premazivanje

Izmiješati kvasac, žumanjak, sol, brašno i zamijesiti glatko tijesto. Razvaljati debljine prsta i premazati trećinom masla ili margarina (prethodno izrađenog u zdjelici), preklopiti i ostaviti da stoji 15 minuta. Opet razvaljati na debljinu prsta, premazati drugom trećinom masla, preklopiti i pustiti da stoji. Ponoviti još jedanput. Razvaljati na veličinu lima, premazati bjelanjkom i staviti u vruću pećnicu. Peći oko pola sata da porumeni. Pogaču poslužiti toplu, uz različite vrste sireva ili jorgurt.

PUŽIĆI OD KISELOG TIJESTA

35 dag brašna
6 žumanjaka
2 dag kvasca
1/2 šalice mlijeka ili vode
1 žlica šećera
14 dag maslaca
14 dag šećera
2 žlice vrhnja
2 žlice šećera u prahu

Brašno, žumanjke i kvasac, otopljen u mlijeku, izmiješati sa šećerom (1 žlica) u tijesto koje treba ostaviti da se digne. Razvući valjkom na debljinu od 1 cm i premazati maslacem, razmućenim sa šećerom. Uviti ruladu i izrezati na komadiće 2 cm debljine.

Pužiće redati ploštimice u namašćeni lim, ostaviti ih da malo narastu i ispeći u dobro zagrijanoj pećnici (250 °C). Složiti ih u zdjelu, poprskati zaslađenim vrhnjem i poslužiti tople.

ROŠČIĆI OD SALA

Tijesto
25 dag svinjskog sala
50 dag brašna
3 žumanjka
2 dag kvasca
1 dl mlijeka
limunova korica
7 dag šećera u prahu
5 dag samljevenih oraha
vanilin-šećer

Nadjev
20 dag samljevenih oraha
10 dag šećera u prahu
vanilin-šećer
1 dl mlijeka

Salo očistiti od žilica, samljeti na stroju za meso ili nastrugati nožem na dasci, pomiješati sa 17,5 dag brašna. Smjesu podijeliti na tri dijela i ostaviti. U preostalo brašno dodati 2 žumanjka, kvasac rastopljen u mlakom mlijeku, limunovu koricu i šećer. Zamiješeno tijesto ostaviti da stoji 15 minuta. Rastanjiti tijesto valjkom u pravokutnik debljine 1/2 cm, premazati trećinom smjese od sala, preklopiti napola i ostaviti da stoji pola sata. Ponoviti još dva puta, premazujući tijesto svaki put trećinom sala.

U međuvremenu samljeti orahe za nadjev, dodati šećer i vanilin-šećer. Preliti vrelim mlijekom, promiješati i ostaviti da se hladi. Tijesto razvaljati na 1 cm debljine, izrezati trokute, stranica 5 cm. Na svaki trokut staviti malo nadjeva, saviti ih prema vrhu, a krajeve saviti da se dobije oblik roščića. Poredati ih u namašćeni i pobrašnjeni lim, premazati razmućenim žumanjkom, posuti isjeckanim orasima i ostaviti na toplome 15-tak minuta da se dignu. Peći u dobro zagrijanoj pećnici (250 °C) 20 minuta, posuti šećerom i služiti.

PLOŠKE S BADEMOM

Tijesto
40 dag brašna
10 dag šećera
2 žumanjka
2 dl mlijeka
10 dag maslaca
3 dag kvasca
limunova korica
malo soli

Nadjev
5 dag maslaca za premazivanje
20 dag badema
2 žlice šećera
10 dag grožđica

U 1 dl mlakog mlijeka dodati izmrvljeni kvasac, žlicu šećera i žlicu brašna i pustiti da se digne. U međuvremenu u zdjeli pomiješati brašno, umućeni margarin sa žumanjcima i šećerom, dodati sol, limunovu koricu, preostalo mlijeko, dignuti kvasac i zamijesiti tijesto.

Tijesto ostaviti na toplome mjestu da se diže, razvaljati na debljinu 1 cm i staviti na namašćeni lim te ostaviti da se diže oko 20 min. Dignuto tijesto zapeći u vrućoj pećnici. Izvaditi iz pećnice, preliti rastopljenim maslacem, posipati oguljenim i kosanim bademima, šećerom i grožđicama i ispeći do kraja. Pečeni kolač ohladiti i izrezati na ploške.

ŽENSKE MUŠICE

60 dag brašna
limunova korica
6 dag šećera
3 dag kvasca
6 žumanjaka
3 dl mlijeka
sol
12 dag maslaca
40 dag šećera
marmelada od marelica
20 dag badema
4 bjelanjka

Brašno, maslac, žumanjke, sol, šećer, kvasac otopljen u mlijeku i limunovu koricu dobro umijesiti i pustiti da se diže, zatim razvaljati veličine lima, opet pustiti da se digne i dopola ispeći. Premazati marmeladom i snijegom, pomiješanim sa šećerom, te oguljenim i duguljasto rezanim bademima. Staviti da se ispeče do kraja. Pečeni kolač izrezati na četverokute.

PLOŠKE SA ŠLJIVAMA

Tijesto
60 dag brašna
2 žumanjka
10 dag maslaca
10 dag šećera
3 dag kvasca
sol
2,5 dl mlijeka

Nadjev
50 dag šljiva
10 dag šećera
10 dag mrvica
cimet

Zamijesiti tijesto, razvaljati debljine prsta i nakon dizanja staviti u namašćeni lim. Na nj složiti očišćene šljive, posuti šećerom, cimetom, mrvicama i peći. Rezati na četvorine.

Napomena: umjesto šljiva možete upotrijebiti marelice.

ČEŠKE POGAČICE

Tijesto
40 dag brašna
8 dag maslaca
6 dag šećera
2 žumanjka
2 dag kvasca
2 dl mlijeka
sol, limunova korica

Nadjev
25 dag marmelade
2 bjelanjka
10 dag šećera
5 dag badema
1 jaje za premaz

Tijesto zamijesiti u zdjeli i pustiti da se digne, razvaljati ga, rezati pogačice, slagati ih u namašćeni lim, a u sredini napraviti udubinu. U udubinu staviti malo marmelade i pokriti je sa šećernim snijegom kojemu su dodani oguljeni i duguljasto narezani bademi. Pogačice premazati jajetom i peći.

POSIPANKA

Tijesto
40 dag brašna
5 dag šećera
2 žumanjka
2 dl mlijeka
8 dag maslaca
limunova korica, sol
25 dag marmelade

Posipak
10 dag brašna
10 dag badema
10 dag šećera
8 dag maslaca (margarina)
cimet

Zamiješeno tijesto ostaviti na toplome da se digne. Razvaljati ga debljine prsta, staviti u namašćeni lim i ponovo pustiti da se diže. Premazati marmeladom i posipkom. Peći 30 minuta i rezati na četvorine.

Posipak pripremiti tako da se pomiješa šećer, brašno, oguljene nasjeckane ili samljevene bademe, cimet i rastopljeni maslac.

JASTUČIĆI

3 dag kvasca
2 dl vrhnja
2 dl masti
1 žličica soli
30 dag brašna
10 dag pekmeza od šipka
šećer za posipanje

Od navedenih sastojaka, napraviti tijesto, istresti na dasku posutu brašnom, oblikovati loptu i valjkom razvaljati na 1/2 cm debljine. Izrezati pravokutnike 8 x 6 cm, na svaki staviti pekmez pa saviti. Redati u nenamašćeni lim s razmakom od 2 cm, pokriti ubrusom i držati na toplome mjestu oko 40 minuta. Staviti u pećnicu i peći na srednje jakoj vatri oko 40 minuta. Posuti šećerom u prahu i još tople poslužiti.

GUŽVARA

50 dag brašna
10 dag maslaca
sol
2 žumanjka
1 jaje
3 dag kvasca
1/4 l mlijeka
6 dag maslaca za premaz
10 dag grožđica
10 dag šećera

Tijesto mijesiti tako dugo dok se ne pojave mjehurići, pokriti toplom posudom i ostaviti da se digne. Razvaljati, premazati rastopljenim maslacem, posuti grožđicama sa 5 dag šećera, saviti i staviti u namašćeni lim da se digne. Na kraju premazati maslacem i peći gotovo 1 sat.

LISNATO TIJESTO

Pripremanje pravog lisnatog tijesta zahtijeva dosta vremena, a uspjeh će ovisiti o kvaliteti sastojaka.

Brašno mora biti oštro i suho, a maslac svjež.

Lisnato tijesto valja mijesiti i preklapati na hladnome mjestu.

Priprema se od masnog i vodenog tijesta. Lisnata struktura potječe od ovih dvaju tijesta koja se zajedno preslaguju.

Za masno tijesto možete upotrijebiti margarin ili maslac narezan na listiće, raspoređen između slojeva vodenog tijesta ili pomiješan s brašnom. Pripremu vodenog tijesta vidi kod vodenog tijesta.

Upotrijebljene namirnice trebaju biti hladne. Lisnato tijesto se peče u nenamazanom, hladnom vodom ispranom limu, kako bi se za vrijeme pečenja razvila para. Zahvaljujući masnoći tijesto se za vrijeme pečenja diže i počne se listati. Ispečeni kolač uvijek izvadite odmah iz lima. Kad lisnato tijesto premazujete bjelanjkom ili žumanjkom, rubovi moraju ostati nepremazani jer će se inače slojevi slijepiti, a tijesto se neće listati. Zbog nedostatka vremena pripreme lisnatog tijesta, možete upotrijebiti duboko zamrznuto lisnato tijesto.

Od lisnatog tijesta pripremaju se razne slatke i slane slastice, kao što su savijače, voćne ploške, krempite, roščići, paštetice, hrenovke u lisnatom tijestu itd.

LISNATO TIJESTO

Sastoji se od dvije vrste tijesta, tzv. *masnog* i *vodenog tijesta*, koja se zajedno preklapaju. Svako se tijesto posebno mijesi. Osnovni sastojci lisnatog tijesta su brašno i to po mogućnosti koristiti namjensko brašno i maslac ili margarin.

MASNO TIJESTO

25 dag margarina
10 dag brašna

Margarin narezati na tanke listiće, dodati brašno, dobro izmiješati, oblikovati u četvorinu i staviti na hladno mjesto.

VODENO TIJESTO

20 dag brašna
1/2 žličice soli
0,5 dl mlake vode
1 žlica octa ili
2 – 3 žlice bijelog vina

Brašno pomiješati sa ostalim sastojcima i zamijesiti mekano tijesto za savijače, dobro izraditi i ostaviti na toplome mjestu pokriveno ubrusom oko 1/2 sata. Nakon pola sata početi s izradom lisnatog tijesta. Vodeno tijesto razvaljati na pobrašnjenoj dasci debljine oko 1 prsta, u sredinu staviti masno tijesto, preklopiti sa svih strana, valjkom razvaljati (lupkati) i preklopiti gornju i donju stranu da se dobije oblik knjige. Tijesto treba stajati oko 1/2 sata na hladnome mjestu prekriveno mokrim ubrusom. Tijesto razvaljati u obrnutom smjeru, tako da širina postane dužina, postupak ponoviti 3 – 4 puta, a razmak između svakog preklapanja treba biti 20 do 30 minuta.

U nedostatku vremena pripreme tijesta kod kuće možete ga zamijeniti sa »Ledo« smrznutim lisnatim tijestom. Od takvog tijesta pripremaju se razne slane i slatke slastice, koje osim deserta možemo poslužiti i kao topla predjela.

LISNATO TIJESTO S KRAVLJIM SIROM

12,5 dag maslaca
12,5 dag brašna
12,5 dag kravljeg sira
malo soli

U prosijano brašno narezati maslac na tanke listiće, dodati sol i svježi kravlji sir, te brzo zamijesiti tijesto koje treba staviti u hladnjak. Zatim ga razvaljati u tanku traku, preklopiti prema sredini i opet ostaviti u hladnjaku. Postupak ponoviti još dva puta. To je lisnato tijesto osobito prikladno za slane kolačiće (s kimom, šunkom i sl.).

SAVIJAČA S JABUKAMA

Nadjev
1 kg jabuka
10 dag grožđica
15 dag šećera
5 dag oraha
cimet
1 jaje
limunova korica
šećer u prahu

Lisnato tijesto pripremljeno na naprijed opisani način razvaljati i podijeliti na 2 jednaka dijela i svaki dio nadijevati. Nadjev rasporediti po sredini savijače. *Nadjev* se sastoji od čvrsto tučenog snijega od bjelanjka, mljevenih oraha, naribane limunove korice i cimeta. Na taj nadjev staviti kockice oguljenih jabuka, posipati sve zajedno šećerom, cimetom i grožđicama. Nadjev pokriti jednom stranom tijesta koja se zatim premaže žumanjkom ili umućenim jajetom i onda pokriti drugom stranom tijesta. Cijelu savijaču premazati žumanjkom. Peći u zagrijanoj pećnici na temperaturi od 200 °C oko 1 sat. Posipati šećerom u prahu i poslužiti.

SAVIJAČA S TREŠNJAMA

50 dag lisnatog tijesta

Nadjev
1,5 kg trešanja
20 dag šećera
8 dag (4 žlice) krušnih mrvica
cimet
2 dag maslaca
1 žumanjak

Lisnato tijesto razvaljati debljine 1 cm. Po trećini tijesta staviti trešnje, posipati šećerom, cimetom i na maslacu popрženim mrvicama. Saviti, položiti u lim, premazati žumanjkom i peći u zagrijanoj pećnici oko 40 minuta. Pečenu savijaču poslužiti toplu ili hladnu posipanu sa šećerom u prahu.

PITA OD JABUKA

50 dag lisnatog tijesta

Nadjev
1 kg jabuka
20 dag šećera
cimet
limunova korica
10 dag grubo nasjeckanih oraha

Lisnato tijesto razvaljati na pobrašnjenoj dasci debljine 4 cm. Staviti u prethodno namašćeni lim i to tako da sa svake strane uz rub lima ostane otprilike 1 cm tijesta, uz bočne strane lima. Tijesto izbosti viljuškom i posipati šećerom. Oguljene jabuke izrezati na ploške i slagati ih određenim redom, kao crijepove na krovu. Posipati šećerom i cimetom. Peći na temperaturi od oko 220 °C otprilike 20 minuta. Ohlađeno rezati na kocke. Može se poslužiti uz dodatak tučenog slatkog vrhnja.

ROŠČIĆI S ORASIMA

50 dag lisnatog tijesta

Nadjev
10 dag oraha
5 dag mrvica slatkih ili od keksa
1,5 dl mlijeka
1 žlica ruma
6 dag šećera
limunova korica

Lisnato tijesto razvaljati na pobrašnjenoj dasci debljine pola cm, kotačićem izrezati tijesto na trokute veličine 10 cm. Na svaki vrh trokuta staviti po žlicu nadjeva. Trokut saviti prema široj osnovi a vrhove trokuta saviti prema sredini. Roščiće premazati žumanjkom i poslagati u lim, koji treba prethodno lagano namastiti.

Nadjev

Pomiješati mljevene orahe i mrvice. Zaliti sve vrućim mlijekom, dodati šećer, naribanu limunovu koricu, te sve zajedno prokuhati. Na kraju dodati rum, ohladiti i puniti. Roščići se mogu puniti pekmezom, sirom i drugim nadjevom.

Zagrebačke kremšnite
(recept na str. 37)

KOŠARICE OD LISNATOG TIJESTA

Za 12 košarica potrebno je 30 dag lisnatog tijesta.
Lisnatim tijestom obložiti kalupe za košarice. Mogu se izrezati okrugli oblici i na rub postaviti uske trake tijesta. Košarice napuniti nadjevom i peći na 225 °C oko 15 minuta.

Nadjevi za košarice (za 12 košarica)

od badema:

12,5 dag šećera
6 dag oljuštenih samljevenih badema
3 bjelanjka
marmelada od marelica

Razmutiti šećer, bademe i bjelanjke. Košarice premazati marmeladom i puniti nadjevom.

od badema i narančine korice:

3 bjelanjka
10 dag šećera
17,5 dag oljuštenih samljevenih badema
1 žličica naribane narančine korice

U snijeg od bjelanjaka dodati preostale sastojke i puniti košarice.

od riže:

20 dag riže skuhane u mlijeku
0,5 dl ruma
1 šalica marmelade od marelica
ušećerene trešnje za ukras

U skuhanu i ohlađenu rižu staviti rum. Kalupe obložiti lisnatim tijestom, izbosti viljuškom i u svaki staviti po žlicu pripremljene riže, te peći. Pečene košarice izvaditi iz kalupa, hladne premazati razmućenom marmeladom i ukrasiti trešnjama.

Kocke s bananama
(recept na str. 57)

KOLAČ S JABUKAMA

50 dag lisnatog tijesta
1 kg oguljenih naribanih jabuka
12 žlica šećera
1 jaje
šećer u prahu

Lisnato tijesto razvaljati debljine 1 cm. Kalupom, promjera 10 cm, napraviti 12–15 krugova. Na svaki staviti naribane jabuke sa šećerom. Rubove ovlažiti vodom, tijesto preklopiti napola, rub pritisnuti prstima da se slijepi. Tako dobivene polukrugove poredati u lim i ostaviti da stoje nekoliko minuta. Premazati ih razmućenim jajetom, nožem izbrazdati površinu i peći 15 minuta na 275 °C. Vruće posuti šećerom i vratiti u pećnicu da se šećer karamelizira.

JABUKE U LISNATOM TIJESTU

50 dag lisnatog tijesta
10 jabuka srednje veličine
10 dag grožđica
1 žlica maslaca
šećer za posipanje
1 jaje
10 dag badema
2 žlice meda

Jabuke oguliti, izdupsti sredinu i u svaku staviti malo nadjeva.

Nadjev za jabuke: bademe, grožđice, med i maslac pomiješati, po želji dodati i malo cimeta.
Rashlađeno tijesto razvaljati, narezati na 10 pravokutnika, u svaki staviti napunjenu jabuku. Tijesto presaviti preko jabuke, uglove premazati bjelanjkom, čvrsto spojiti. Premazati žumanjkom, staviti u lim, posuti šećerom i bademima i peći 25 minuta na 220 °C. Poslužiti toplo.

FRANCUSKA PITA S TREŠNJAMA I BADEMIMA

50 dag lisnatog tijesta
50 dag očišćenih trešanja
6 dag maslaca
2,5 dag šećera
25 dag oljuštenih samljevenih badema
2 bjelanjka
1 žličica gustina
glazura od šećera
ušećerene trešnje

Lim obložiti lisnatim tijestom i poredati trešnje. Pjenasto razmutiti maslac sa šećerom, dodati bademe, snijeg od bjelanjaka, gustin i sve lagano izmiješati. Preliti preko trešanja i peći u umjereno zagrijanoj pećnici 20 minuta. Na ohlađenu pitu staviti glazuru i ukrasiti ušećerenim trešnjama ili trešnjama iz kompota.

FRANCUSKA PITA S KREMOM OD LIMUNA

50 dag lisnatog tijesta
2 jaja
1 žumanjak
2 žlice šećera
5 dag maslaca
sok od dva limuna
ušećerena limunova korica izrezana na tanke štapiće

Dno i stranice lima obložiti lisnatim tijestom, izbosti ga viljuškom i peći 15 minuta na 225 °C. Za to vrijeme razmutiti jaja i žumanjak sa šećerom i maslacem. Dodati limunov sok i miješati na tihoj vatri dok se krema ne zgusne. Kremu istresti na pečeno tijesto i vratiti u pećnicu da se još malo zapeče. Gotovu pitu ukrasiti komadićima ušećerene limunove korice. Služiti mlaku ili hladnu.

PITA SA PŠENICOM

50 dag lisnatog tijesta

Nadjev

25 dag pšenice
5 dl mlijeka
limunova korica
1 žličica cimeta u prahu
35 dag šećera
sol
50 dag kravljeg svježeg sira
20 dag ušećerene narančine i limunove korice
1 žlica maraskina
1 žlica vode
7 jaja
2 žlice šećera u prahu za posipanje

Pšenicu očistiti, oprati u više voda, namočiti je u vodu i ostaviti dva dana. Zatim je ocijediti, naliti svježe vode i kuhati 1 sat. Ponovno je ocijediti, dodati mlijeko, malo limunove korice, pola žličice cimeta, žlicu šećera i malo soli te kuhati lagano dok mlijeko ne zavri. Ostaviti da se ohladi i izvaditi limunovu koricu. Umjesto pšenice mogu se upotrijebiti pšenične klice. U kuhanu pšenicu dodati propasirani sir, preostali šećer, žličicu naribane limunove korice, ušećerenu narančinu ili limunovu koricu, preostali cimet, liker i vodu, te sve dobro izmiješati. Dodati 6 razmućenih žumanjaka i snijeg od 6 bjelanjaka. Lisnato tijesto razdijeliti na dva dijela, te jednim dijelom obložiti donji dio lima i na njega staviti smjesu od pšenice. Drugi dio tijesta razrezati na šire trake i poredati preko nadjeva u obliku rešetke, a po rubu pite napraviti vijenac od tijesta. Premazati tijesto razmućenim jajetom i peći u umjereno zagrijanoj pećnici 45 minuta. Kad se ohladi pečenu pitu izvaditi iz lima i posuti šećerom.

ZAGREBAČKE KREMŠNITE

smrznuto lisnato tijesto (2 kore)
1 l mlijeka
15 dag oštrog brašna
7 jaja
20 dag šećera
2 slatka vrhnja
šećer za posipanje

Razvaljati lisnato tijesto na dvije kore iste veličine. Ispeći ih na okrenutom limu. Zakuhati 8 dl mlijeka. U posudu u kojoj se priprema krema uliti 2 dl mlijeka, dodati 7 žumanjaka i 15 dag šećera i dobro izmiješati miješalicom (ili žicom). Dodati 15 dag brašna i izmiješati. U tu dobro izmiješanu smjesu uliti kipuće mlijeko i kuhati nekoliko minuta uz neprestano miješanje.
Od bjelanjaka i 5 dag šećera istući čvrsti snijeg. Lagano umiješati snijeg u malo ohlađenu kremu i još toplu smjesu preliti na jednu koru. Slatko vrhnje i šećer (vanilin-šećer) po želji istući i preliti preko žute kreme. Poravnati širokim nožem, prekriti drugom korom, prethodno isječenom na kocke i pošećeriti šećerom u prahu.

KREMŠNITE I

30 dag lisnatog tijesta
2,5 dl mlijeka
vanilin-šećer
4 žumanjka
15 dag šećera
2 žlice gustina
tučeno vrhnje
šećer u prahu

Prokuhati mlijeko s vanilin-šećerom i staviti u žumanjke izmiješane sa šećerom i gustinom. Kuhati dok se ne zgusne. Od lisnatog tijesta ispeći dva lista veličine lima, prije pečenja tijesto izbosti viljuškom. Na prvi list staviti kremu, a kad se stvrdne, na nju preliti tučeno slatko vrhnje i pokriti je drugim listom. Prerezati zagrijanim nožem i pošećeriti šećerom u prahu.

KREMŠNITE II

3/4 l mlijeka
6 jaja
23 dag šećera
13,5 dag oštrog brašna
2 lista želatine
3 dl tučenog slatkog vrhnja

Tijesto se priprema isto kao kod kremšnita I.

Vrelo mlijeko izliti na žumanjke izmiješane sa 18 dag šećera i brašna, dodati otopljenu želatinu i sve skuhati u gustu kremu. U još vruću kremu dodati čvrsti snijeg. Miješati dok se ne ohladi, a tada dodati tučeno slatko vrhnje.

ŠAUMPITA

omot smrznutog lisnatog tijesta
ili tijesto pripremiti prema
naprijed navedenom receptu

Pjena
20 dag šećera
4 jaja
sok 1 limuna

Polovicu šećera kuhati u 1/2 dl vode dok se smjesa ne počne među prstima razvlačiti u nit. Od druge polovice šećera i bjelanjaka istući čvrsti snijeg u koji sipati vruću šećernu rastopinu i limunov sok — polagano uz miješanje.

Tijesto
Lisnato tijesto podijeliti na dva dijela, razvaljati na veličinu lima. Peći list po list izboden na nekoliko mjesta, na okrenutoj strani lima na temperaturi oko 200 °C oko 15 minuta. Pečenu koru staviti u lim, preliti toplom pjenom i prekriti drugom korom prethodno izrezanom na četvorine. Pošećeriti, ohladiti i rezati po rezovima na četvorine.

ŠAUMROLE

30 dag smrznutog lisnatog tijesta
20 dag šećera
4 bjelanjka
1 limun
2 žlice mlijeka
2 žumanjka

Nadjev prirediti kao u prethodnom receptu (šaumpita).

Tijesto odmrznuti, razvaljati na veličinu 30 x 20 cm, izrezati na trake širine oko 2 cm, a dugački kraj trake premazati mješavinom žumanjka i mlijeka. Kalupe premazati margarinom i namotati tijesto oko kalupa tako da rub premazan žumanjkom prelazi oko 1/2 cm iznad donjeg tijesta. Rubovi se moraju preklapati i dobro ih je još i pritisnuti. Premazati cijelo tijesto preostalim žumanjkom, peći oko 15 min do zlatnožute boje i vruće skinuti s kalupa. Ohladiti i poslužiti.

SLANE SLASTICE OD LISNATOG TIJESTA

SAVIJAČA OD MESA

50 dag lisnatog tijesta
50 dag mesa mljevenog
1 dl ulja
2 jaja
1 dl mesne juhe
1 žlica brašna
1 glavica crvenog luka
1/2 vezice peršina
sol, papar

Lisnato tijesto razvaljati na pobrašnjenoj dasci 0,5 cm debljine i 20 cm širine. Ohlađen nadjev rasporediti po sredini tijesta, te ga pokriti s jednom stranom, a zatim i s drugom stranom tijesta. Savijaču premazati žumanjkom i peći u pećnici na temperaturi oko 200°. Poslužiti kao toplo predjelo.

Nadjev
Na masnoći pirjati luk dok ne postane staklast, dodati meso i ostale sastojke i nastaviti pirjati oko 20 minuta. Ohlađeni nadjev rasporediti po tijestu.

SAVICI SA ŠUNKOM

1 omot smrznutog lisnatog tijesta
30 dag prešane šunke
2 žumanjka

Tijesto odmrznuti, razvaljati debljine 1 cm, razrezati na pravokutnike veličine 15 x 10 cm, na svaki staviti smotanu šunku. Rubove premazati žumanjkom, presavinute rubove dobro pritisnuti. Po površini premazati žumanjkom i peći u zagrijanoj pećnici na 220°C oko 15 minuta na limu, prethodno isplahnutom hladnom vodom. Poslužiti toplo.

SAVICI SA ŠUNKOM I SIROM

Nadjev
15 dag tvrdog sira
15 dag šunke
1 jaje (žumanjak)
papar, sol
1 glavica crvenog luka
nasjeckani peršinov list

ili
10 dag sira
15 dag šunke

Na izrezano tijesto staviti šunku, sir i saviti.
Sastojke izrezati na kockice, začiniti i nadjevom puniti savitke.

Nadjev od šampinjona
15 dag šampinjona
10 dag mesne slanine
1 žumanjak
2–3 kuhane rajčice (oguljene)
sol, papar, peršinov list
2 žlice masnoće

Sve pirjati, ohladiti i puniti.
Savitke možete puniti samo sa sirom, sa srdelama, paštetom. Izvrsno prijaju topli uz pivo.

Sa šunkom
20 dag šunke (10 dag prešane)
1 kuhano jaje
2 mala krastavca

Sitno izrezati i nadjenuti.

ŠTAPIĆI SA SIROM

lisnato tijesto
1 paketić ribanog parmezana

Tijesto razvaljati debljine 3 mm, rezati trake širine 1 cm, duge oko 10 cm, premazati žumanjkom i parmezanom.
Štapići se mogu posuti kimom, makom, grubom solju ili sezamom.

HRENOVKE U LISNATOM TIJESTU

50 dag lisnatog tijesta
1/2 kg mini hrenovki
1 jaje
gorušica (senf), papar

Lisnato tijesto razvaljati na pobrašnjenoj dasci debljine oko 0,5 cm. Tijesto izrezati na trake širine 2 cm. Hrenovke premazati senfom i umotati ih u tijesto.

Umotane hrenovke premazati jajetom, složiti u lim i peći ih dok ne porumene sa svih strana.

DIZANO LISNATO TIJESTO

OSNOVNI RECEPT

50 dag brašna
3 dag kvasca
10 dag šećera
25 dag maslaca
malo soli
1/8 — 1/4 l mlakog mlijeka
2 žumanjka

Izraditi tijesto, razvaljati ga na dasci posutoj brašnom debljine 1 cm. Srednju trećinu tijesta pokriti hladnim maslacem narezanim na listiće. Drugu trećinu tijesta preklopiti preko srednje trećine, pa i nju pokriti maslacem, a zatim na to preklopiti posljednju trećinu tijesta. Tijesto razvaljati i ponovno ga triput preklopiti, ostaviti ga pola sata da miruje, ponoviti postupak preklapanja i ostaviti ga da se diže na mjestu koje nije previše toplo. Od toga tijesta oblikovati pecivo prema želji. Prije pečenja mora se još jedanput dizati. To se tijesto može koristiti za kolačiće, pletenice, roščiće.

ROŠČIĆI SA SIROM

(Omot dizanog lisnatog tijesta) ili pripremljeno na gore navedeni način

Nadjev
50 dag svježeg kravljeg sira
2 dl kiselog vrhnja
vanilin-šećer
limunova korica
3 jaja
20 dag šećera
5 dag grožđica

Tijesto izrađeno prema osnovnom receptu, razvaljati na 1 cm debljine i razrezati na 20 četvorina. Propasirati sir, dodati vrhnje, vanilin-šećer, limunovu koricu, žumanjke, 15 dag šećera, grožđice. Lagano umiješati snijeg od bjelanjaka i preostali šećer. Na svaku četvorinu staviti žličicu nadjeva, preklopiti uglove, premazati maslacem, poredati u lim i peći oko 40 minuta na 225 °C

MILANSKI HLJEPČIĆI

2 dag kvasca
1 šalica šećera
1/2 šalice mlake vode
3/4 šalice maslaca
1/2 žličice soli
5 jaja
5 šalica prosijanog brašna
3/4 šalice sitno narezane ušećerene narančine i limunove korice
3/4 šalice grožđica
3/4 šalice isjeckanih oraha (smokava ili šljiva)

Glazura od šećera
šalica šećera u prahu
mlijeko
2 žličice limunovog soka

Zamiješeno tijesto ostaviti pokriveno ubrusom da se digne na dvostruku količinu. Za to vrijeme isjeckano voće poprašiti žlicom brašna i promiješati rukom da se komadići bolje rastresu. Tijestu dodati voće, ponovno premijesiti, podijeliti na tri hljepčića, staviti u namašćeni lim, pokriti ubrusom i ostaviti da narastu dvostruko.

Peći oko pola sata u umjereno zagrijanoj pećnici. Za to vrijeme pripremiti *glazuru:* staviti šećer u manju posudu, uliti toliko mlijeka da se šećer ovlaži, dodati limunov sok i dobro razmutiti. Pripremljenom glazurom preliti pečene hljepčiće još dok su vrući.

AMERIČKI HLJEPČIĆI SA UŠEĆERENIM VOĆEM

1 šalica mlijeka
maslac po potrebi
2 žlice šećera
1/2 žličice soli
kvasac
4 šalice prosijanog brašna
2 razmućena jaja
1/2 šalice grožđica
1/2 šalice sitno narezane ušećerene narančine i limunove korice
1/2 žličice naribane limunove korice
1/8 žličice šafrana u prahu

Zagrijati mlijeko, 1/2 šalice maslaca, šećer i sol i miješati na vatri dok se šećer ne otopi. Ostaviti da se ohladi, dodati kvasac rastopljen u 1/4 šalice mlake vode, brašno, jaja, grožđice, ušećereno voće, limunovu koricu i šafran, te zamijesiti tijesto. Staviti ga u namašćenu zdjelu, premazati žlicom rastopljenog maslaca, pokriti ubrusom i ostaviti na toplome mjestu dok se ne digne na dvostruku količinu. Premijesiti tijesto i napraviti 24 hljepčića. Na svaki staviti po jednu lopticu, veličine lješnjaka, istog tijesta, poredati ih u namašćeni lim na udaljenosti od 5 cm i ostaviti da rastu nepokriveni do dvostruke količine. Premazati ih bjelanjkom i peći 20 minuta na 225 °C.

UŠTIPCI OD DIZANOG TIJESTA

15 dag maslaca
30 dag brašna
malo soli
2 žumanjka
2 dag kvasca
5 žlica slatkog vrhnja
2 žlice šećera
2 žlice vrhnja
marmelada

Maslac izmrviti s brašnom, dodati sol, žumanjke, dignuti kvasac, rastopljen u slatkom vrhnju i šećeru, te vrhnje. Tijesto pokriti toplom zdjelom i ostaviti da stoji. Podijeliti ga na dva dijela, jedan dio razvaljati malo deblje, izrezati oblike kao za pokladnice. Deblje tijesto premazati marmeladom, a tanje staviti odozgo, ponovo izrezati manjim kalupom, staviti u lim da se dignu i peći. Pečeni se mogu preliti glazurom od limuna.

PUŽIĆI S CIMETOM

Tijesto napraviti kao za gornje uštipke, razvaljati tanko, premazati maslacem, posuti šećerom, cimetom i grožđicama, uviti i rezati pruge 2 cm debljine. Kolutove premazati s jedne strane jajetom, umočiti u kosane bademe, pomiješane sa šećerom, te ih redati na nenamazanu stranu u lim, ostaviti da se dignu i peći.

ROŠČIĆI S ANISOM

10 dag maslaca
5 žumanjaka
1 dag kvasca
1 žlica slatkog vrhnja
20 dag brašna
malo tučenog anisa

Maslac i žumanjke dobro izmiješati, dodati kvasac rastopljen u vrhnju, brašno i anis. Razvaljano tijesto rezati na četvorine, od kojih se prave roščići i stavljaju u namašćeni lim da se dignu. Premazati žumanjkom s malo slatkog vrhnja, posuti anisom i šećerom i peći.

Kolač od mrkve
(recept na str. 59)

MIJEŠANO ILI MUĆENO TIJESTO

(s praškom za pecivo)

Ekleri
(recept na str. 80)

Miješano ili mućeno tijesto dobilo je takav naziv jer se njegovi sastojci dobro miješaju ili mute. Obično se koristi prašak za pecivo ili soda-bikarbona, pa je to tijesto lagano i porozno. Sastojci su maslac ili margarin, šećer, vanilin-šećer, jaja, sol, mirodije, brašno, kakao, mlijeko, voće (orasi, bademi, grožđice). Najprije dobro miješati maslac. Postepeno dodavati žlicu po žlicu šećera i vanilin-šećer i miješati dok smjesa ne postane jednolična. Bolje je upotrijebiti šećer u prahu. Dodavati jedan po jedan žumanjak neprekidno miješajući u jednom smjeru dok ne nastane pjenasta smjesa. Dodati hladno mlijeko i prosijano brašno, pomiješano s praškom za pecivo i to naizmjence, nekoliko žlica brašna, pa mlijeka, dok se ne utroši sva količina. Na kraju dodati čvrsti snijeg. Mogu se dodati i cijela jaja, tada kolač ostaje duže svjež. Dodamo li snijeg, kolač je rahliji. Grožđice oprati, osušiti krpom i uvaljati u brašno pa onda stavljati u kolač. Kalup za pečenje treba nauljiti i posuti brašnom ili mrvicama te napuniti smjesom do 3/4 visine jer će se kolač za vrijeme pečenja dići. Peći na srednjoj temperaturi, oko 100 – 200 °C. Za vrijeme pečenja ne valja ga okretati da ne padne. Kolač je pečen kad porumeni i kad se odvaja od lima, odnosno kad igla ili čačkalica, zabodena u sredinu tijesta, ostane suha. Kolač rezati sasvim ohlađen. Na ovaj način pripremaju se kolači kao što su mramorni kolač, razni voćni kolači, kakao-kocke i drugi.

KOLAČ S MIRODIJAMA

18 dag maslaca
4 jaja
35 dag šećera u prahu
cimet, klinčić
5 dag kakaa
1 – 2 dl mlijeka
35 dag brašna
prašak za pecivo
4 žlice kiselkaste marmelade
šećer u prahu

Izmiješati sve sastojke prema uputi o pripremi miješanog tijesta. Smjesu staviti u oblik za tortu i peći na 175 °C. Slijedećeg dana kolač prerezati i napuniti marmeladom, posuti šećerom u prahu.

KRALJEVSKI KOLAČ

30 dag grožđica
10 dag oguljenih, grubo narezanih badema
3 žlice ruma

Prema osnovnom receptu pripremljeno tijesto staviti u pravokutni oblik namašćen maslacem i posut brašnom, peći jedan sat na 175 °C. Istresti iz oblika i posuti šećerom u prahu.

MIJEŠANI KOLAČ S ČOKOLADOM

25 dag maslaca
20 dag šećera u prahu
5 jaja
vanilin-šećer, sol
2 žlice ruma
20 dag pšeničnog brašna
nepuna žličica praška za pecivo
10 dag samljevenih lješnjaka
10 dag sitno narezane čokolade

U dobro izmiješan maslac postepeno dodavati šećer i jaja i miješati dok smjesa ne postane pjenasta. Dodati sol, rum, prosijano brašno, koje smo izmiješali s praškom za pecivo. Na kraju dodati samljevene lješnjake i čokoladu. Tijesto staviti u četvrtast kalup, namašćen maslacem i posut brašnom. Peći 60 minuta na 175° C.

MRAMORNI KOLAČ

7 žlica maslaca ili 5 žlica masti
4 jaja
2,5 dl šećera u prahu
1,5 dl mlijeka
5 dl brašna
3 rebra čokolade
1 prašak za pecivo

Izmiješati maslac, dodati žumanjke jedan po jedan, šećer i pjenasto dobro izmiješati. Na kraju dodati mlijeko i polovicu brašna. Drugu polovicu brašna prosijati s praškom za pecivo. Tijestu dodati snijeg i preostalo brašno. Razdijeliti smjesu u 2 dijela, u jedan staviti razmekšanu ili naribanu čokoladu. U namašćeni lim posut brašnom, stavljati žlicom naizmjence obje smjese. Peći 40–50 minuta na 180 °C.

SRNEĆI HRBAT

10 dag maslaca
15 dag šećera u prahu
6 jaja
10 dag naribane čokolade
10 dag biskvitnih mrvica
0,5 dl ruma
1/2 praška za pecivo
1 žlica brašna
15 dag oguljenih samljevenih badema
čokoladna glazura
5 dag oguljenih i uzdužno nasjeckanih badema (za ukrašavanje)

Dobro izmiješanom maslacu sa šećerom dodavati postepeno žumanjke, naribanu čokoladu, mrvice namočene u rumu, brašno pomiješano s praškom za pecivo, bademe i na kraju čvrsto tučeni snijeg. Tijesto staviti u kalup namašćen maslacem i posut brašnom i peći na slaboj vatri oko 50 minuta. Hladan kolač preliti čokoladnom glazurom i ukrasiti bademima (bademovim štapićima).

VIJENAC S RUMOM

12 dag maslaca
20 dag šećera u prahu
3 jaja
naribana limunova korica
5 žlica ruma
malo soli
25 dag brašna
1/2 vrećice praška za pecivo
12 dag oguljenih samljevenih badema
punč-glazura

Sve sastojke pomiješati prema osnovnoj uputi za miješano tijesto. Smjesu staviti u prstenast oblik namašćen maslacem i posut mrvicama. Peći 50 minuta na 180 °C. Kad se ohladi, preliti punč-glazurom.

VIJENAC S LJEŠNJACIMA

10 dag maslaca
15 dag šećera u prahu
vanilin-šećer
2 jaja
20 dag brašna
2 žličice praška za pecivo
5 žlica mlijeka
15 dag samljevenih lješnjaka
za premaz — marmelada
za posipavanje — 5 dag samljevenih lješnjaka

Napraviti tijesto koje se teško odvaja od žlice. Umiješati samljevene lješnjake i tijestom napuniti prstenasti kalup, prethodno namašćen maslacem i posut mrvicama. Peći 45 minuta na 200 °C. Hladan kolač premazati marmeladom i posuti lješnjacima.

KOCKE S MAKOM

Tijesto
12 dag maslaca
30 dag šećera
vanilin-šećer
3 jaja
žličica cimeta
sok od pola limuna
20 dag samljevenog maka
25 dag brašna
prašak za pecivo
2,5 dl mlijeka

Nadjev
5 žlica marmelade od ribiza

Glazura
20 dag šećera u prahu
2 žlice limunovog soka
malo vrele vode

U pjenasto izmiješani maslac uz miješanje dodavati šećer, vanilin-šećer, jaja, cimet, limunov sok i mak. Brašno dodavati zajedno s mlijekom i praškom za pecivo. Peći u namašćenom i pobrašnjenom limu 40 minuta na 200 °C. Kolač narezati, premazati marmeladom te preliti glazurom: šećer miješati s limunovim sokom i vodom dok se ne dobije glatka gusta smjesa.

KOCKE S ČOKOLADOM

10 dag maslaca
10 dag čokolade
20 dag šećera u prahu
15 dag brašna
2 jaja
10 dag samljevenih oraha
1/2 paketića praška za pecivo
1/2 šalice mlijeka

Dobro izmiješati maslac, smekšanu čokoladu, šećer i žumanjak, dodati orahe, mlijeko, a na kraju snijeg i brašno, pomiješano s praškom za pecivo. Ispeći u namašćenom i brašnom posutom limu, izrezati na četverokute i stavljati dva po dva spojena marmeladom. Ukrasiti tučenim slatkim vrhnjem.

PITA NA BOSANSKI NAČIN

1 šalica šećera
3 jaja
1/2 šalice ulja
1/2 praška za pecivo
10 dag mljevenih oraha ili grubo narezanih
3–4 jabuke
brašno i mlijeko prema potrebi

Šećer natopiti mlijekom, dodati jedan po jedan žumanjak i pjenasto izmiješati. Dodati ulje, brašna toliko da bude tijesto nešto gušće nego za palačinke, prašak za pecivo otopljen u žlici mlijeka i na kraju snijeg. Polovicu smjese izliti u namašćeni i pobrašnjeni lim, dodati naribane oguljene jabuke, posipati orasima i preliti drugom polovicom smjese. Peći oko 1/2 sata na 180 °C.

KOCKE OD KRUMPIRA

20 dag kuhanog propasiranog krumpira
20 dag masti
20 dag šećera
2 jaja
2 žlice kakaa
žličica sode-bikarbone
vanilin-šećer
šećer u prahu

Razmutiti mast, žumanjke, šećer, vanilin-šećer dok ne nastane pjenasta smjesa, dodati kakao, krumpir i sodu-bikarbonu, te čvrsti snijeg od bjelanjaka. Staviti smjesu u namašćen i pobrašnjen lim i peći 40 minuta na umjerenoj temperaturi. Pečeno posuti šećerom u prahu i narezati na kocke.

KOLAČ S ROGAČIMA I JABUKAMA

6 jaja
3 dl ulja
3 dl šećera
3 dl brašna
2 dl mlijeka
20 dag rogača
10 – 15 dag grožđica
4 – 5 jabuka
prašak za pecivo
šećer u prahu za posipanje

Pjenasto umutiti žumanjke i šećer, dodati ulje, mlijeko, rogače i brašno, pomiješano s praškom za pecivo, a na kraju grožđice i snijeg te naribane oguljene jabuke. Sve staviti u namašćeni i pobrašnjeni lim i peći 40 minuta na umjerenoj temperaturi. Pečeni kolač posipati šećerom u prahu. Može se poslužiti uz tučeno slatko vrhnje.

KOCKE S BANANAMA

12 dag maslaca
10 dag šećera
3 jaja
15 dag brašna
4 banane
1/2 praška za pecivo
malo soli
1 – 2 žlice limunovog soka
5 dag kokosa ili badema
5 dag šećera
1 slatko vrhnje

Pjenasto izmiješati maslac sa šećerom i jajima. Umiješati brašno, sol, prašak za pecivo i izliti u namašćeni i pobrašnjeni lim. Po tijestu poredati narezane na kolutiće banane, poprskati ih limunovim sokom, posipati šećerom i kokosom (bademima). Peći 1/2 sata u zagrijanoj pećnici. Hladan kolač izrezati na kocke i poslužiti s tučenim zaslađenim slatkim vrhnjem.

KOLAČ S VOĆEM

Tijesto
3 žumanjka
25 dag maslaca
15 dag šećera
14 dag brašna
prašak za pecivo

Nadjev
1/2 kg voća
snijeg od 3 bjelanjka
10 dag šećera u prahu

Od navedenih sastojaka izmiješati tijesto, staviti ga u namašćeni i pobrašnjeni lim, malo peći, zatim staviti na nj narezano voće i snijeg istučen sa 10 dag šećera. Peći do kraja.

KAKAO-KOCKE

5 jaja
25 dag šećera
2 dl slatkog vrhnja
5 dag samljevenih oraha
1 žlica kakaa
10 žlica oštrog brašna

Glazura
2 žlice jake kave
5 žlica prokuhanog šećera s vrlo malo vode
7 dag maslaca
2 rebra čokolade

Žumanjke pomiješati sa šećerom, dodavati slatko vrhnje, orahe, kakao, snijeg i brašno naizmjence. Peći na umjerenoj temperaturi, a na hladno staviti *glazuru*: u prokuhan šećer staviti kavu, umiješati maslac i rastopljenu čokoladu.

RAHVANIJA

5 jaja
12 žlica ulja
12 žlica mlijeka
12 žlica brašna
12 žlica krupice
limun
prašak za pecivo
10 dag samljevenih oraha
20 dag grožđica
vanilin-šećer
50 dag šećera za preliv

Pjenasto razmutiti jaja, dodati ulje, mlijeko, orahe, grožđice, limunov sok, krupicu i brašno pomiješano s praškom za pecivo. Uliti u namašćen i pobrašnjen lim i peći 50 minuta na umjerenoj temperaturi. Vruć kolač narezati na kocke i preliti ohlađenim prelivom skuhanim od 3 dl vode, šećera i vanilin-šećera. Poslužiti ohlađeno.

KOLAČ S VIŠNJAMA

6 jaja
12,5 dag maslaca
12,5 dag šećera
30 dag brašna
7 žlica mlijeka
7,5 dag oguljenih i samljevenih badema
prašak za pecivo
10 dag višanja

Pjenasto razmutiti maslac, žumanjke i šećer, dodati mlijeko, bademe i brašno, pomiješano s praškom za pecivo, te snijeg. Peći u namašćenom i pobrašnjenom limu na umjerenoj temperaturi 30 minuta. Na tijesto prije pečenja staviti očišćene i dobro osušene višnje.

KOLAČ OD MRKVE

35 dag naribane mrkve
3 dl rastopljenog maslaca
3 dl šećera
4 jaja
45 dag brašna
prašak za pecivo
10 dag džema od marelica
šećer u prahu za posipanje

Pjenasto razmutiti maslac, jaja i šećer, dodati naribanu mrkvu i brašno pomiješano s praškom za pecivo. Uliti u namašćen i pobrašnjen lim. Peći 40 minuta na umjerenoj temperaturi. Pečen kolač izvaditi na dasku, prerezati po dužini, premazati džemom i posipati šećerom.

KOLAČ S MARELICAMA

4 jaja
18 dag margarina
18 dag šećera
25 dag brašna
1/2 dl mlijeka
prašak za pecivo
1/2 kg marelica

Glazura

4 bjelanjka
20 dag šećera u prahu

Žumanjke pjenasto izmiješati sa šećerom i margarinom, dodati mlijeko, brašno i prašak za pecivo. Dobro izmiješati, staviti u namašćeni i pobrašnjeni lim, poslagati marelice očišćene od koštica i pošećerene te peći oko 30 – 50 minuta na 200 °C. Pečeni kolač premazati glazurom od bjelanjaka.

PRŽENO TIJESTO

Kolače od prženog tijesta treba pržiti u mnogo ulja ili masti, tako da plivaju u masnoći. Masnoća mora biti bez vode, ni prevruća, ali ni nedovoljno zagrijana. To se može provjeriti tako da se u masnoću stavi drvena kuhača oko koje se moraju stvarati sitni mjehurići. Ako masnoća nije dovoljno zagrijana, na tijestu se zatvaraju pore i ono postaje premasno i neprobavljivo, a ako je masnoća prevruća tijesto izvana potamni, a iznutra ostaje sirovim. Kolače iz masnoće vaditi šupljikavom žlicom i još tople posipati šećerom u prahu. Za prženje u masnoći prikladno je dizano tijesto za palačinke (pivsko tijesto).

Za jelo su najbolji dok su još vrući.

FANJKI I

50 dag brašna
6 dag maslaca
1 dl vrhnja
šećer, sol, rum
2 žumanjka
1 jaje

Zamiješeno tijesto treba stajati 1/2 sata, onda ga treba razvaljati na oko 2 mm debljine, praviti oblike i peći u vrelom ulju.

FANJKI II

4 žumanjka
3 žlice ulja
9 dag šećera
3 žlice bijelog vina
sol
1/2 l brašna pomiješanog s praškom za pecivo
šećer za posipanje

Zamiješeno tijesto ostaviti da stoji 1/2 sata, razvaljati ga na 2 mm debljine i praviti oblike kotačićem, te peći u vreloj masnoći.

JABUKE U KOŠULJICI

Tijesto
18 dag brašna
3 jaja
3,5 dl bijelog piva
2 žlice ulja
žličica praška za pecivo
mast za prženje
šećer za posipanje
malo soli

4–6 velikih jabuka,
šećer, limunov sok

Jabuke oguliti, izrezati im jezgru, narezati ih na debele ploške, posuti šećerom, nakapati limunovim sokom i ostaviti da malo stoje. Od brašna, soli, pive, ulja, žumanjaka izraditi smjesu u koju na kraju staviti tučeni bjelanjak. U tu smjesu uvaljati jabuke i pržiti s obje strane u vrućoj masnoći. Temperaturu masnoće provjerite pomoću kapljice vode, koja dodana u masnoću trenutno isparava. Kolače okrećite šupljikavom žlicom. Pečeni su kad se zažute. Ostaviti da se ocijede i posuti ih šećerom.

PRŽENI BAZGINI CVJETOVI

bazgini cvjetovi
tijesto kao za jabuke u košuljici
šećer za posipanje

Oprati i ocijediti bazgine cvjetove, uhvatiti ih za stapku, uroniti u tijesto i pržiti u vrućoj masnoći dok ne požute. Posipati ih šećerom u prahu.

VINSKE DJEVICE

5 jaja
17 dag šećera
3 žlice brašna
sok od 1/2 limuna
masnoća za prženje

Preliv
3/4 l crnog vina
5 dag šećera

Žumanjke i šećer miješati 1/2 sata. Pomalo dodavati brašno i limunov sok i na kraju umiješati tučeni snijeg. U vruću mast stavljati male žličnjake i pržiti ih s obje strane dok ne požute. Ocijeđene posuti šećerom, kojemu smo dodali malo cimeta. Žličnjake u zdjeli preliti kipućim vinom sa šećerom.

BANATSKI JASTUČIĆI

3/4 l brašna
1 žlica masti
1 jaje
1/2 l mlijeka
1 žumanjak
1/2 žličice šećera u prahu
pekmez

Glatko tijesto podijeliti u 12 dijelova u obliku žemički. Svaki mlinac razvaljati u obliku tanjura, svaki premazati rastopljenom mašću i složiti mlince 6 po 6 jedan na drugi. Ponovno razvaljati dosta tanko i staviti po pola žlice pekmeza u hrpicama po tijestu. Razvaljati i drugu polovicu tijesta, premazati bjelanjkom i položiti ga tom stranom na tijesto na kojem je pekmez i dobro pritisnuti. Kotačićem izrezati jastučiće, tako da u sredini svakog bude pekmez. Peći u vrućoj masti uz potresanje da se jastučići dignu. Izvaditi i posuti šećerom.

ČEŠKI UŠTIPCI

50 dag brašna
2,5 dl mlijeka
1 žlica šećera
2 jaja
1 žličica soli
2 dag kvasca rastopljenog u 1/2 šalice mlijeka

Napraviti tijesto i tući dok se ne pojave mjehurići. Staviti na toplo mjesto da se digne. Žlicom vaditi uštipke i peći u vrućoj masnoći. Kad porumeni donja strana, okrenuti ih kuhačom ili probušenom žlicom. Poslužiti vruće. Mogu se nadjenuti s marmeladom ili pekmezom.

LIJEVANCI OD KRUMPIRA

2,5 dag kvasca
2,5 dl mlakog mlijeka
2–3 oguljena i na ribežu naribana krumpira
2,5 dl pšeničnog brašna
2 žlice krupice
4 žlice rastopljene masti
4 jaja
2 žličice soli

Sve sastojke dobro izmiješati u glatko tijesto koje treba dobro istući i ostaviti da stoji pola sata. Peći lijevance ili deblje palačinke. Služiti tople uz pekmez ili džem.

UŠTIPCI S GROŽĐICAMA

2 dag kvasca
4 dl mlijeka
2 žlice šećera
žličica soli
4 žumanjka
sok i korica polovice naranče ili žlica ruma
3/4 l brašna
5 žlica grožđica

Kvasac rastopiti u 1 dl mlakog mlijeka u koje treba dodati žlicu šećera. Dignuti kvasac pomiješati sa svim ostalim sastojcima. Tijesto tući dok se ne pojave mjehurići, a onda ga staviti na toplo mjesto da se digne. Žlicom vaditi uštipke i pržiti ih u vrućoj masnoći. Pošećeriti šećerom u prahu.

UŠTIPCI OD KUKURUZNOG BRAŠNA

2 dag kvasca
3 dl mlijeka
3 žlice šećera
žličica soli
2 jaja
3 žlice ulja ili kiselog vrhnja
sok pola naranče ili žlica rakije (ruma)
3/4 l kukuruznog brašna
1/4 l pšeničnog brašna

Kvasac rastopiti u malo mlakog mlijeka, dodati žlicu šećera i pustiti da se digne. Dodati ostale sastojke i tući u zdjeli kuhačom dok se ne pojave mjehurići. Pustiti na toplome mjestu da se digne na dvostruku količinu. Žlicom vaditi uštipke i pržiti ih u vreloj masti. Kad porumene na jednoj strani, okrenuti ih da porumene i na drugoj. Poslužiti ih vruće, posipane šećerom u prahu i cimetom.

KROŠTULE I

50 dag brašna
0,5 dl ulja
10 dag šećera
1 dag soli
limunova korica
0,3 dl rakije
8 dl ulja za prženje
šećer u prahu za posipanje
5 jaja (žumanjci)

Izmiješati žumanjke, šećer, sol, rakiju, naribanu limunovu koricu, i dodati u brašno. Zamijesiti tijesto, podijeliti ga na 3 dijela. Svaki dio posebno razvaljati na tanku plohu, razrezati na tanke kotačiće koji se mogu različito spajati. Pržiti u vrućem ulju, tople posuti šećerom u prahu i poslužiti.

KROŠTULE II

40 dag brašna
4 žumanjka
4 dag šećera
8 dag maslaca
2 bočice kiselog vrhnja
2–3 žlice vina (bijelog)
2 žlice ruma
malo soli
masnoća za prženje
šećer u prahu za posipanje

U brašno razmrviti maslac, dodati ostale sastojke i brzo zamijesiti tijesto. Tijesto ostaviti u hladnjaku oko 1 sat. Ohlađeno razvaljati na debljinu 2–3 mm i izrezati razne oblike, četvrtaste, duguljaste, nazubljenim kotačićem i pržiti u vrućoj masnoći. Prije prženja trake se mogu presavinuti u mašne, osmice ili druge oblike. Poslužiti tople posipane šećerom u prahu.

ISTARSKE FRITULE

50 dag brašna
2 dag kvasca
2 žumanjka
8 dag grožđica
5 dag šećera
2,5 dag šećera u prahu
2 dag maslaca
1,5–2 dl mlijeka
0,5 dl rakije
limunova korica
0,5 dag soli
5 dl ulja za prženje

U posudu staviti brašno, sol, žumanjke, šećer, grožđice, rastopljen maslac, pola količine rakije i naribanu limunovu koricu. Rastopiti kvasac u 1 dl mlakog mlijeka, dodati malo šećera i brašna i pričekati da se digne na toplome mjestu. Kvasac dodati prethodnoj smjesi kao i toliko mlijeka da tijesto bude mekano da se može vaditi žlicom. Žlicom praviti fritule i stavljati ih u vruće ulje. Kod prženja fritule okretati sa svih strana da lijepo porumene. Vaditi ih, poprskati rakijom i posipati šećerom u prahu. U tijesto se mogu dodati i naribane jabuke (20 dag).

ČEREGI

3 žumanjka
2 žlice šećera
1/4 žličice soli
1 žlica ruma
1 vrećica cimeta
2 žlice mlijeka
20 dag brašna
ulje za prženje
šećer u prahu za posipanje

Od brašna, mlijeka, žumanjaka, soli, šećera i ruma zamijesiti glatko tijesto, ostaviti ga da stoji 20 minuta, razvaljati 3 mm debljine, zupčastim kotačićem rezati komade 12 x 1 cm, uviti ih oko 3 prsta i pržiti u dosta vrućeg ulja dok ne porumene. Posuti ih šećerom u prahu, pomiješanim s cimetom.

POKLADNICE — BERLINSKI UŠTIPCI

50 dag brašna
malo soli,
5 dag kvasca
2,5 dl mlijeka
3 žumanjka
10 dag maslaca
5 dag šećera
2 žlice ruma
naribana limunova korica
vanilin-šećer
marmelada od marelica za punjenje
masnoća za prženje
šećer u prahu za posipanje

Izraditi fino dizano tijesto, dobro ga istući i ostaviti na toplome mjestu da se digne. Razvaljati ga debljine malog prsta. Čašom označiti na jednoj strani tijesta kolutove i u sredinu svakog staviti hrpicu marmelade. Preko tog tijesta preklopiti drugu polovicu, pokladnice izrezati, pokriti ih ubrusom i ostaviti da opet stoje. U toplu masnoću stavljati pokladnice tako da im donja strana gleda prema gore, pržiti ih najprije u pokrivenoj posudi, a s druge strane u otkritoj. Posipati ih šećerom u prahu. Uspjele pokladnice moraju imati u sredini svijetli prsten. Da bi ga dobile tijesto mora biti lagano tako da ne uroni sasvim u masnoću.

POKLADNICE II

50 dag brašna (prethodno zagrijanog)
2,5 dl mlijeka
8 dag maslaca
5 dag šećera
1 jaje
5 žumanjaka
sol, rum
4 dag kvasca

Postupak pripreme isti kao kod prethodnog recepta.

JOGURT UŠTIPCI

2 jaja
1 jogurt
2,5 jogurt čaše brašna pomiješanog s praškom za pecivo
3 žlice mlijeka
1 vanilin-šećer
malo soli

Sve izmiješati u zdjeli i žlicom vaditi uštipke, pržiti ih u vrućem ulju, vaditi i posipati šećerom u prahu. Po želji umiješati u tijesto grožđice.

FRANCUSKI UŠTIPCI

4 jaja
12 dag šećera u prahu
1 dl ulja
40 dag brašna
1 limun
malo soli
prašak za pecivo

Napraviti jednoličnu smjesu, vaditi žličicom uštipke veličine oraha i staviti u vrelo ulje. Poslužiti medom.

DALMATINSKE FRITULE S KRUMPIROM

50 dag krumpira
1,5 dl mlijeka
50 dag brašna
2 jaja
6 dag šećera
naribana limunova i narančina korica
3 naribane oguljene jabuke
čašica ruma ili rakije
cimet
muškatni oraščić
ulje za prženje
šećer u prahu

Skuhani, propasirani krumpir, preliti kipućim mlijekom, pomalo umiješati brašno i ostale sastojke. Tući pola sata i pustiti da se ohladi. Oblikovati loptice i pržiti ih u vrućem ulju, posipati ih šećerom.

UŠTIPCI S UMAKOM

Tijesto

šalica mlijeka
malo soli
4 dag maslaca
2 šalice oštrog brašna
1 žlica ruma
limunova korica
1 žlica šećera
3 žumanjka
5 jaja
mast za prženje

Umak

1 žlica maslaca
1 žlica brašna
nekoliko žlica pekmeza
džem od šljiva
žlica ruma
limunova korica
šećer, a može i čokolada

U mlijeko staviti sol i maslac, zagrijati do vrenja. Dodati brašno, te miješati na vatri dok ne nastane glatka smjesa. Ohlađenoj smjesi dodati rum, limunovu koricu, šećer, jedno po jedno jaje, uz neprekidno miješanje, i žumanjke. Žlicom grabiti uštipke i pržiti ih u vrelom ulju. Za umak napraviti svijetlu zapršku od maslaca i brašna, zaliti vodom, dodati pekmez, prokuhati i ocijediti. U hladno dodati rum, naribanu limunovu koricu i šećer.

UŠTIPCI OD SIRA

25 dag svježeg kravljeg sira
3 dag šećera
2 dag kvasca
1 dl mlijeka
2 jaja
25 dag brašna
1 šalica grožđica
ulje za prženje

Iz navedenih sastojaka napraviti tijesto, dobro ga tući i ostaviti da se diže na toplome mjestu. Vaditi tijesto žlicom, spuštati u zagrijano ulje i pržiti uštipke s jedne i druge strane dok ne porumene. Gotove uštipke posuti šećerom u prahu i poslužiti s marmeladom.

ŠVICARSKI UŠTIPCI

Tijesto

35 dag brašna
2 dag kvasca
mlijeko po potrebi (1 – 2 dl)
2 jaja
10 dag razmekšanog maslaca
3 dag šećera
ulje za prženje
šećer u prahu za posipanje

Preliv od vina

2,5 dl crnog vina
10 dag šećera
cimetova korica, 2 klinčića
3 – 4 jaja

U posudi napraviti tijesto osrednje tvrdoće, pokriti ga ubrusom i ostaviti da stoji 20 minuta. Vaditi tijesto žlicom, pržiti uštipke u dosta zagrijanom ulju, s obje strane. Vaditi ih rupičastom žlicom, pošećeriti i služiti tople s toplim prelivom od vina.

Za preliv staviti sve sastojke da provru, osim jaja, koja se dodaju kad se vino skine s vatre i brzo razmute žicom. Umjesto ovog preliva može se služiti vinski šodo.

UŠTIPCI OD RIŽE

1 šalica riže
2 dag kvasca
2 jaja
2 žlice brašna
2 žlice šećera
1/4 žličice naribanog muškatnog oraščića
1/2 žličice soli
ulje za prženje
šećer u prahu

Opranu rižu staviti u vrelu posoljenu vodu i kuhati dok se sasvim ne raskuha. Ocijediti je, propasirati, dodati kvasac, rastopljen u pola šalice mlake vode u kojoj se kuhala riža, dodati malo šećera i ostaviti na toplome da se digne. Dodati razmućena jaja, brašno, šećer, muškatni oraščić i zamijesiti tijesto. Tijesto dobro istući kuhačom i ostaviti da odstoji pola sata. Tijesto uzimati žlicom, pržiti s obje strane u dosta vrelog ulja. Uštipke pošećeriti šećerom u prahu.

KROKETI OD KRUPICE

10 dag krupice
5 dl mlijeka
1 žličica naribane limunove korice
2 jaja
1 šalica mrvica
mast za prženje
šećer u prahu
2 žlice naribane čokolade ili 1/2 žličice cimeta

Skuhati krupicu na mlijeku, dodati limunovu koricu i ostaviti da se ohladi. Staviti na pobrašnjenu dasku, te praviti pogačice promjera 5 cm. Uvaljati ih u razmućena jaja i mrvice i pržiti u masnoći dok ne porumene s obje strane. Krokete vaditi rupičastom žlicom i posuti šećerom u prahu s čokoladom ili cimetom. Poslužiti toplo.

KROKETI OD SIRA

15 dag svježeg kravljeg sira
4 jaja
3 žlice kiselog vrhnja
malo soli
3 žlice šećera
10 dag brašna
10 dag maslaca
šećer u prahu za posipanje

Sve sastojke pomiješati, uzimati na dlan pomalo smjese, praviti rukom pogačice i redati ih na dasku posutu brašnom. Krokete pržiti na masnoći s obje strane dok ne porumene. Vaditi ih rupičastom žlicom i poslužiti tople s kiselim vrhnjem i šećerom.

MAĐARSKI KROKETI OD RIŽE

5 dl mlijeka
vanilin-šećer
malo soli
20 dag riže
4 jaja
10 dag šećera
5 dag grožđica
5 dag brašna
8 dag mrvica
60 dag masti
3 dag kakaa

U mlijeku kojem smo dodali sol i vanilin-šećer, skuhati rižu. U ohlađeno dodati 2 žumanjka, pola količine šećera i grožđice. Od bjelanjaka i druge polovine šećera istući čvrsti snijeg i pomiješati s prethodnom smjesom. Praviti valjuške dugačke 6 cm, uvaljati ih u brašno, preostala jaja i mrvice i pržiti u masti. Gotove krokete uvaljati u kakao, pomiješan sa šećerom i poslužiti.

TULUMBE (TULUMBATATLYSY)

(vrsta slatkiša — u obliku krastavca namočenog u zaslađenoj vodi)

Tijesto
0,02 dl ulja
1/2 l vode
50 dag brašna
10 – 11 jaja
5 dag gustina
malo soli

Sirup
1 l vode
1,5 kg šećera
sok pola limuna

U širokoj posudi prokuhati vodu i ulje, dodati brašno i dalje kuhati uz miješanje, dok se ne dobije kompaktna smjesa. Maknuti s vatre i umiješati gustin. Kad se smjesa potpuno ohladi, tijestu dodati 1 po 1 jaje. Dobro izmiješanu smjesu stavljati u štrcaljku za kolače. Ugrijati ulje za prženje i štrcaljkom istiskivati tijesto dužine 5 – 10 cm. Tijesto peći dok ne dobije zlatnožutu boju. Vruće »tulumbe« uvaljati u hladan sirup.

KUHANO-PEČENO TIJESTO

(hrustavo tijesto)

Priprema kuhano-pečenog tijesta vrlo je brza. Potrebno je mnogo jaja koja tijesto čine rahlim. Kad se ovo tijesto peče, postaje šuplje, dakle, prikladno za punjenje slatkim ili slanim nadjevima. Za pripremu kuhano-pečenog tijesta potrebna je voda, maslac (margarin), sol, brašno, jaja, prašak za pecivo. U vrelu slanu vodu staviti maslac. Kad se rastopi, skinuti posudu sa štednjaka i odjedanput usuti prosijano brašno, te ponovno miješati na vatri dok ne nastane jednolična gusta smjesa koja se odvaja od stijenki lonca. Ne treba miješati predugo da se smjesa previše ne stvrdne. Maknuti s vatre i, neprekidno miješajući, dodati jedno po jedno jaje. U ohlađeno umiješati prašak za pecivo. Kod pečenja takvog tijesta pećnica mora biti jako zagrijana, a lim za pečenje ne treba mastiti. Tijesto oblikovati štrcaljkom ili žlicom. Peći na temperaturi od 220 °C i u toku prve polovice pečenja, pećnicu ne treba otvarati. Lim s tijestom staviti na rešetku na dno koje naliti malo vode da se stvori para koja pomaže dizanju tijesta. Ukoliko tijesto želite pržiti, pecite ga na alufoliji ili pergament-papiru s kojeg će se lako skinuti. Budući da se priprema bez šećera, može se pripremiti i kao slano i kao slatko jer se svojstva određuju nadjevom.

OSNOVNI RECEPT

1/4 l vode
5 dag maslaca
malo soli
15 dag brašna
4 jaja
prašak za pecivo

Od tog tijesta mogu se izraditi fanjki, uštipci, ružice, princeze, prstenovi, ekleri itd.

EKLERI

Tijesto

Osnovni recept za kuhano-pečeno tijesto

Nadjev

10 dag šećera
3 jaja
7 dag škrobnog brašna (gustina)
3,5 dl mlijeka
vanilin-šećer
5 žličica kave u prahu
1 bočica slatkog vrhnja

Glazura od kave ili čokolade
(Vidi str. 249, 250)

U namašćen lim staviti trake od tijesta dužine prsta i debljine palca. Peći 30 minuta na 230 °C. Hladne prerezati, napuniti *kremom*: jaja i šećer umiješati dok se ne zapjeni, dodati škrobno brašno, mlijeko, vanilin-šećer, tući na vatri dok ne provri, u hladno umiješati kavu i tučeno slatko vrhnje.

KOLUTIĆI S JAGODAMA

Tijesto

2 dl vode ili mlijeka
5 dag maslaca
18 dag brašna
4-6 jaja

Nadjev

50 dag jagoda ili ananasa
vanilin-šećer
2 dl tučenog slatkog vrhnja sa 2 dag šećera
šećer u prahu za posipanje

Prirediti tijesto prema osnovnom receptu. Peći kolutiće promjera 10 cm 30 minuta na 220 °C. Pečene kolutiće prerezati, napuniti tučenim slatkim vrhnjem, na vrhnje staviti jagodu ili komadiće ananasa, a izvana kolutiće posuti šećerom u prahu.

Narančin kolač
(recept na str. 90)

PRINCES UŠTIPCI I

Tijesto
1/8 l vode
3 dag maslaca
malo soli
3 dag škrobnog brašna
7 dag brašna
2-3 jaja
1/2 žličice praška za pecivo

Nadjev
1/2 l mlijeka
1 vrećica pudinga od vanilije
5 dag šećera
3/8 l slatkog vrhnja

Od pripremljenog tijesta, pomoću 2 žličice, oblikovati uštipke u veličine oraha i peći u namašćenom limu na 220 °C 30 minuta. U pripremljeni puding umiješati tučeno slatko vrhnje i time puniti prerezane kolačiće. Pošećeriti.

PRINCES UŠTIPCI II

Tijesto
2 dl vode
20 dag oštrog brašna
10 dag maslaca
5-6 jaja
malo soli

Nadjev
5 jaja
25 dag šećera
10 dag škrobnog brašna
10 dag brašna
3 dl mlijeka
7 dl vrelog mlijeka
vanilin-šećer
rum

Prirediti princes uštipke kao u prethodnom receptu. Nadjev pripremiti miješanjem žumanjaka sa šećerom, dodati sve ostale sastojke i kuhati dok se smjesa ne zgusne. U mlako umiješati snijeg, vanilin-šećer i rum.

Hrapava pita
(recept na str. 91)

PRHKO TIJESTO

OSNOVNI RECEPT

Osnovni sastojci za pripremu prhkog tijesta su brašno, masnoća i šećer pomiješani u odnosu 3:2:1. Tijestu se ne preporučuje dodavati tekućinu i jaja. Ipak je kvalitetnije ako se dodaju žumanjci, jer se tijestom lakše rukuje, a mlijeko se najčešće zamjenjuje kiselim vrhnjem. Prašak za pecivo se također ne treba dodavati. Margarin ili maslac treba da bude hladan kako bi se mogao rezati na listiće. Brašno prosijte na dasku, u sredini napravite udubinu u koju stavite šećer i ostale sastojke. Listiće masnoće rasporedite po brašnu i što brže zamijesite tijesto. Oblikujte kuglu, zamotajte u foliju i stavite u hladnjak da stoji 1 sat i više. Brzo premijesite, oblikujte, premažite jajetom i pecite u nenauljenom limu. Pecite u zagrijanoj pećnici, u kalupu bez podmazivanja masnoćom, na temperaturi oko 200 °C, djelomično ohladite i istresite iz kalupa. Od prhkog tijesta mogu se izraditi razne pite, keksi i prutići, voćni kolači itd.

(60) 30 dag brašna
(40) 20 dag margarina
(20) 10 dag šećera
1 žumanjak
1-2 žlice kiselog vrhnja
limunova korica
prašak za pecivo na vrhu noža

PITA OD JABUKA I

Tijesto

60 dag brašna
40 dag maslaca
20 dag šećera
1 žumanjak
1 cijelo jaje za premazivanje
limunova korica
vanilin-šećer
2-3 žlice kiselog vrhnja

Nadjev

1-1,5 kg naribanih jabuka
10 dag grožđica
20 dag šećera
10 dag oraha (kosanih ili mljevenih)
5 dag mrvica
limunov sok (ako su jabuke slatke)
cimet

Brašno prosijati na dasku, u sredini napraviti udubinu, dodati šećer i sve ostale sastojke. Sve zajedno brzo zamijesiti i staviti na hladno mjesto. Odmoreno tijesto podijeliti na dva jednaka dijela. Jednu polovinu tijesta razvaljati veličine lima. Tijesto uz pomoć valjka položiti na lim, izbosti viljuškom i staviti u pećnicu da se dopola ispeče, izvaditi i staviti nadjev od jabuka izmiješan sa svim ostalim sastojcima. Preko nadjeva položiti drugu polovicu tijesta, premazati razmućenim jajetom, izbosti viljuškom i peći u već zagrijanoj pećnici.

PITA OD JABUKA II

Tijesto

40 dag brašna
20 dag maslaca
10 dag šećera u prahu
3 jaja (žumanjka)
3 žlice vrhnja
vanilin-šećer
limunova korica

Nadjev

2 kg jabuka
10 dag grožđica
20 dag šećera
10 dag oraha (badema)
10 dag mrvica
20 dag marmelade
rum, cimet, limun

Zamijesiti tijesto od brašna, šećera, maslaca, naribane limunove korice, vanilin-šećera i dodati žumanjke s vrhnjem i malo ruma. Zamiješeno tijesto pustiti da se odmori na hladnome mjestu. Razvaljati tijesto veličine lima i peći u pećnici na umjerenoj temperaturi dok ne porumeni (ne peći do kraja). Ohlađeno tijesto premazati marmeladom, posipati mljevenim orasima ili bademima i slatkim mrvicama, dodati nadjev od jabuka koje ste prethodno ogulili, izrezali na ploške i pirjali sa šećerom. U nadjev dodati grožđice, marmeladu i sl.

PITA SA SIROM

Tijesto

40 dag brašna
20 dag maslaca
10 dag šećera
1 jaje (žumanjak)
1/2 dl kiselog vrhnja
1 vanilin-šećer
limunova korica

Nadjev

50 dag svježeg sira
10 dag grožđica
limun, sol
vanilin-šećer
4 žumanjka
(1 dl kiselog vrhnja)
10 dag šećera

Način pripremanja tijesta je isti kao i za pitu od jabuka. Zamiješeno tijesto ostaviti na hladnome mjestu i u međuvremenu pripremiti nadjev. Žumanjke pjenasto izmiješati sa šećerom, dodati propasirani sir, oprane grožđice, naribanu limunovu koricu i vanilin-šećer. Ako je sir suviše suh, može se dodati 1 dl kiselog vrhnja. Sve dobro izmiješati i na kraju dodati snijeg. Tijesto razvaljati i uz pomoć valjka položiti u lim, izbosti ga viljuškom i staviti u pećnicu da se dopola ispeče. Pečeno tijesto premazati nadjevom te preko njega položiti drugu polovinu tijesta, koje se zatim premaže razmućenim jajetom, izbode viljuškom i peče u već zagrijanoj pećnici. Donju stranu pećnice smanjiti do kraja, a gornju pojačati. Pečenu pitu posipati šećerom.

PITA S ORASIMA

Tijesto

60 dag brašna
40 dag maslaca
20 dag šećera
2 jaja (žumanjka)
1/2 dl mlijeka
limunova korica
vanilin-šećer
1 jaje za premazivanje pite

Nadjev

40 dag oraha
20 dag šećera
limunova korica, cimet
rum, mlijeko po potrebi
1 jaje
10 dag grožđica
šećer u prahu

Zamijesiti tijesto od brašna, šećera, maslaca, naribane limunove korice, vanilin-šećera. Na kraju dodati žumanjke i mlijeko s malo ruma da se namirnice bolje povežu. Zamiješeno tijesto ostaviti na hladnome mjestu. Dok se tijesto odmara, pripremiti nadjev. Mljevene orahe, grožđice, naribanu limunovu koricu, preliti potrebnom količinom kipućeg mlijeka, prokuhati, ohladiti, dodati jaje i rum.

Odmoreno tijesto podijeliti na dva dijela. Razvaljati polovinu tijesta i staviti u lim da se peče dok ne porumeni (ali ne do kraja), izvaditi iz pećnice i premazati nadjevom i poklopiti drugim dijelom tijesta, premazati jajetom. Tijesto izbosti viljuškom i peći do kraja u pećnici u kojoj je uključen gornji grijač, a donji na polovicu. Pečenu pitu ohladiti, posipati sa šećerom u prahu.

PITA OD KESTENA

Tijesto

15 dag maslaca
30 dag oštrog brašna
7 dag šećera
1 žumanjak
2 žlice vode
malo soli
vanilin-šećer

Nadjev

5 žumanjaka
15 dag šećera u prahu
15 dag kuhanih i pasiranih kestena
rebro čokolade
1 žumanjak za premaz

Zamiješeno tijesto ostaviti na hladnome, razvaljati na dva dijela veličine lima, premazati nadjevom, prekriti drugim dijelom tijesta i premazati žumanjkom. Peći dok ne porumeni i odmah posuti šećerom u prahu, pomiješanim s vanilin-šećerom.

PITA S ČOKOLADOM

Tijesto
40 dag brašna
25 dag maslaca
1 žlica vinskog octa
7 dag šećera

Nadjev
6 jaja
4 rebra čokolade
25 dag šećera
20 dag badema

Zamijesiti prhko tijesto i ostaviti da odstoji. Premijesiti, razvaljati na dva dijela veličine lima. Jedan dio ispeći dopola, staviti nadjev (žumanjke miješati sa šećerom, dodati naribanu čokoladu, samljevene bademe i snijeg) pa drugi dio tijesta. Peći oko 50 min na temperaturi 220 °C. Pečeno pošećeriti, a kada se ohladi rezati na kocke.

ŠVEDSKA PITA

Tijesto
50 dag brašna
30 dag margarina
15 dag šećera
3 žumanjka
3 žlice kiselog vrhnja
limunova korica

Nadjev
10 dag marmelade
1 – 1,5 kg jabuka
10 dag šećera
10 dag grožđica
10 dag mljevenih oraha
5 dag mrvica
cimet, rum
snijeg od 3 bjelanjka
12 dag šećera u prahu

Zamijesiti prhko tijesto kao za pitu od jabuka, razvaljati ga u pravokutnik, staviti na lim, izbosti viljuškom i peći na umjerenoj vatri dopola. Tijesto izvaditi iz pećnice, ohladiti, premazati marmeladom i posuti mljevenim orasima i slatkim mrvicama. Jabuke oguliti, narezati na ploške i poslagati ih na premazano tijesto. Kriške prethodno oguliti i prokuhati u zašećerenoj vodi ili ih propirjati kao za pitu od jabuka sa kremom. Ohladiti i rasporediti po tijestu. Posipati sve naribanom narančinom ili limunovom koricom, opranim grožđicama i poškropiti rumom. Istući čvrsti snijeg iz bjelanjaka s dodatkom šećera u prahu. Snijeg rasporediti po nadjevu od jabuka i zapeći u mlakoj pećnici (50 °C).

PITA OD KRUPICE

Tijesto
40 dag brašna
25 dag maslaca
8 dag šećera
3 žlice vrhnja
1 žlica ruma
limunova korica
1 žumanjak

Nadjev
6 dag krupice
2 jaja
5 dag šećera
limunova korica
5 dl mlijeka
8 dag šećera

Zamiješeno prhko tijesto pustiti da se odmori, podijeliti ga na dva dijela, razvaljati veličine lima. Na jedan dio staviti nadjev (u kipuće zašećereno mlijeko ukuhati krupicu, kad se ohladi, dodati pjenasto izmiješane žumanjke sa šećerom i limunovom koricom i na kraju snijeg). Prekriti drugim dijelom tijesta. Tijesto izbosti viljuškom i peći oko 1 sat na temperaturi 200 – 220 °C.

MAĐARICA

Tijesto
25 dag brašna
10 dag margarina
8 dag šećera
1 jaje
2 – 3 žlice kiselog vrhnja
na vrhu noža prašak za pecivo

Krema
1/2 l mlijeka
25 dag šećera
15 dag mljevenih oraha
5 žlica čokolade u prahu
8 dag brašna
10 dag šećera

Od gore navedenih sirovina umijesiti tijesto, ohladiti oko 1/2 sata, razvaljati debljine oko 2 mm u 4 lista. Listove peći na okrenutom limu oko 10 – 15 minuta, ohladiti.

Krema: Šećer pržiti do tamnožute boje, zaliti mlijekom i nastaviti kuhati dok se karamel ne rastopi, ukuhati brašno razmućeno u mlijeku i kuhati dok se smjesa ne zgusne. Pustiti da se ohladi. Pjenasto izmiješati maslac sa šećerom, dodati čokoladu, orahe, i sve zajedno promiješati s ohlađenom smjesom. Kremu razdijeliti u 3 dijela i premazati svaki list tijesta. Slagati ih jedan na drugi, pritisnuti i na kraju preliti čokoladnom glazurom.

Glazura: vidi glazure str. 249.

NARANČIN KOLAČ

Tijesto

6 jaja
25 dag šećera
sok i korica 1 naranče
18 dag brašna
1/2 praška za pecivo

Nadjev

pekmez od marelica
4 dl tučenog slatkog vrhnja zaslađenog
3 narezane naranče

Od navedenih sastojaka izmiješati smjesu, ispeći kod umjerene temperature. Hladno prerezati po dužini, namazati pekmezom, staviti polovinu tučenog slatkog vrhnja i naranče. Preklopiti drugim dijelom tijesta i sve premazati tučenim slatkim vrhnjem.

NORVEŠKA PITA S BADEMOM

Tijesto

25 dag maslaca
2 šalice brašna
2 žličice praška za pecivo
1/2 šalice šećera
1 jaje

Nadjev

13 dag oljuštenih i sitno nasjeckanih badema
2 šalice šećera u prahu
1 bjelanjak
3 žlice bijelog vina

Od brašna, maslaca, praška za pecivo, šećera i jaja zamijesiti tijesto. Podijeliti ga na dva dijela. Jedan dio razvaljati veličine lima i staviti u namašćeni lim. Tijesto premazati *nadjevom:* istući bjelanjak sa šećerom, dodati vino i bademe, promiješati i premazati tijesto. Drugi dio tijesta, razvaljati, razrezati kotačićem na tanke trake širine 3,5 cm i poredati ih jednu do druge preko nadjeva. U umjereno zagrijanoj pećnici, oko 200 °, peći oko 35 minuta. Rezati na četvorine. Pečenu pitu posipati šećerom u prahu.

RIMSKA PITA

Tijesto

8 dag maslaca
8 dag masti
15 dag šećera
35 dag brašna
2 žumanjka
1 jaje
naribana limunova korica
sol

Krema

3 žumanjka
10 dag šećera
6 dag brašna
vanilin-šećer
5 dl mlijeka
za premaz džem od višanja
1 jaje

Od navedenih sastojaka umijesiti tijesto, zamotati u ubrus i ostaviti pola sata da stoji. Za to vrijeme napraviti kremu miješajući žumanjke sa šećerom, dodati brašno, vanilin-šećer i postepeno vrelo mlijeko, te miješati na slaboj vatri dok se smjesa ne zgusne. Tijesto podijeliti na dva dijela, razvaljati u dva lista. Jednim obložiti okrugli lim, promjera 25 cm, namašćen maslacem i posut brašnom. Ohlađenu kremu staviti na tijesto, a na nju staviti džem. Drugi list tijesta razrezati na tanke trake i poredati ih preko kreme u obliku rešetke. Tijesto premazati razmućenim jajetom i peći na umjerenoj vatri.

HRAPAVA PITA

Tijesto

40 dag brašna
20 dag maslaca
4 žumanjka
10 dag šećera
1/2 praška za pecivo

Nadjev

4 bjelanjka
20 dag šećera
8 dag oraha
10 dag marmelade
šećer u prahu za posipanje

Prhko tijesto zamiješeno ostaviti na hladnome mjestu 30 minuta. Zatim ga prepoloviti. Jedan dio razvaljati veličine lima i prenijeti pomoću valjka u namašćen i nabrašnjen lim. Drugi dio staviti u hladnjak. Za *nadjev:* od bjelanjaka napraviti snijeg i dodati sve ostale sastojke te izmiješati u jednoličnu smjesu. Polovinu nadjeva staviti na tijesto u limu i preko njega naribati jedan dio tijesta iz hladnjaka. Preko toga staviti drugi dio nadjeva, pa naribati drugi dio tijesta. Peći na umjerenoj vatri 40 minuta. Pečenu pitu posipati šećerom u prahu i narezati na kocke.

DOMINIKANSKA PITA

1 1/4 šalice brašna
1/8 žličice soli
1/2 šalice margarina
3 jaja
1 žličica hladne vode
1/4 šalice šećera
1 šalica toplog mlijeka
1/2 šalice zagrijanog vrhnja
1/2 šalice kravljeg sira
1/2 šalice kokosa

U brašno i sol staviti na listiće narezan margarin, izmiješati dlanovima, dodati jaje razmućeno s vodom, zamijesiti tijesto koje treba stajati 1 sat na hladnome mjestu. U drugoj posudi razmutiti preostala jaja sa šećerom, dodavati mlijeko, dodati vrhnje, sir i kokos neprekidno miješajući. Razvaljati tijesto debljine 3 mm i staviti u lim promjera 22 cm. Na tijesto staviti pripremljenu smjesu i peći oko 45 minuta dok zabodena igla ne ostane čista. Poslužiti toplo ili hladno.

OKRENUTA LISNATA PITA

1/2 omota duboko zamrznutog tijesta
1/2 staklenke kompota od krušaka ili jabuka
3 dag maslaca
5 žlica mrvica
šećer u prahu za posipanje

Dobro namazati maslacem okrugli kalup za tortu, posipati polovinom mrvica, poredati dobro ocijeđeno voće. Zatim posipati drugom polovinom mrvica i pokriti razvaljenim lisnatim tijestom. Peći na jačoj vatri 40 minuta. Pečenu pitu prevrnuti na pladanj tako da je voće na gornjoj strani, posipati šećerom, narezati na kocke i poslužiti. Po želji ukrasiti slatkim vrhnjem.

HUSARSKI KOLAČIĆI

30 dag brašna
20 dag maslaca
10 dag šećera
3 žumanjka
10 dag badema
5 dag šećera
15 dag marmelade

Od brašna, maslaca, šećera i žumanjaka zamijesiti tijesto iz kojega se prave kuglice. Svakoj odozgo napraviti udubinu. Gornjom stranom kuglice najprije umočiti u bjelanjak, a onda u nasjeckane oguljene bademe i šećer. Peći na jakoj vatri u namašćenom limu. Kad se ohlade, u udubine dodati marmeladu.

MEDVJEĐE ŠAPE

20 dag glatkog brašna
20 dag maslaca
10 dag samljevenih oraha
10 dag šećera u prahu
2 dag kakaa
šećer u prahu s vanilin-šećerom za posipanje

Zamiješeno tijesto ostaviti da odstoji. Napuniti kalupe za šape do polovice i ispeći. Još tople šape uvaljati u šećer u prahu.

CRNI ROŠČIĆI

25 dag brašna
12 dag maslaca
12 dag šećera
10 dag grožđica
4 dag šećera
2 žumanjka
1 žlica vrhnja
25 dag badema
2 rebra čokolade
2 žumanjka
čokoladni preliv

Od brašna, maslaca, 12 dag šećera, žumanjaka, vrhnja, zamijesiti tijesto koje treba malo odstajati. Bademe samljeti, izmiješati sa 4 dag

šećera, grožđicama, ribanom čokoladom i žumanjcima. Tu smjesu stavljati na četvorine razvaljanog prhkog tijesta i saviti u roščiće. Poredati roščiće u namašćen lim i peći na dosta jakoj vatri. Hladni se mogu umočiti u čokoladni preliv cijeli ili samo vršci.

LONDONSKE PLOŠKE

30 dag brašna
15 dag maslaca
8 dag šećera
3 žumanjka
2 žlice vrhnja
snijeg od 3 bjelanjka
20 dag šećera
limunova korica
25 dag dugačko narezanih i oljuštenih badema
10 dag marmelade od ribiza ili marelice

Zamijesiti prhko tijesto od brašna, maslaca, šećera, žumanjaka, vrhnja i limunove korice. Tijesto razvaljati debljine 1/2 cm i staviti u namašćeni lim za pečenje. Premazati tijesto marmeladom, a odozgo preliti tučenim snijegom u koji su umiješani šećer i bademi. Nešto badema ostaviti za posipanje. Pečeno rezati na štapiće (ploške).

ČUPAVI ORAHOVI PRUTIĆI

25 dag šećera
4 jaja
malo sode-bikarbone
limunova korica
25 dag maslaca
25 dag samljevenih oraha
40 dag brašna
pekmez
malo nasjeckanih oraha

Zamijesiti tijesto, podijeliti na dva dijela, razvaljati. Jedan dio staviti u lim, premazati pekmezom, prekriti drugom polovicom, posuti nasjeckanim orasima i peći. Hladno rezati na prutiće.

ČUPAVI BADEMOVI PRUTIĆI

25 dag maslaca
20 dag šećera
4 žumanjka
40 dag brašna
10 dag narezanih i oljuštenih badema

Od navedenih sastojaka, osim badema, zamijesiti tijesto, razvaljati ga, rezati prutiće, premazati ih bjelanjkom i posuti bademima, te peći.

PRHKI KOLAČIĆI BEZ JAJA I ŠEĆERA

35 dag oštrog brašna
20 dag maslaca
cimet
limunova korica
2 žlice mlijeka
orasi, bademi ili lješnjaci

Zamiješeno tijesto ostaviti na hladnome mjestu da malo odstoji. Zatim ga nekoliko puta presaviti i razvaljati, te rezati oblike koji se premažu žumanjkom i posipaju krupno rezanim orasima, lješnjacima ili bademima. Pečene kolačiće uvaljati u šećer u prahu s vanilin-šećerom.

KOLAČIĆI S PEKMEZOM

50 dag brašna
malo sode-bikarbone
15 dag maslaca
15 dag šećera
malo cimeta
1 jaje
1 žumanjak
2 žlice guste marmelade

Od zamiješenog tijesta praviti kuglice, umočiti ih u bjelanjak i šećer i peći u vrućoj pećnici.

DAN – NOĆ

30 dag brašna
20 dag margarina
10 dag šećera
1 jaje
žličica praška za pecivo
žličica kakaa

Zamijesiti prhko tijesto. Jedan dio tijesta obojiti čokoladom, kakaom ili kavom i premijesiti. Na taj način dobiju se kolačići u dvije boje. Razvaljati oba tijesta i obojeno tijesto umotati bijelim tijestom u obliku valjka. Ovako umotano tijesto rezati na ploške i peći u zagrijanoj pećnici dok ne porumeni.
Keksi od prhkog tijesta mogu se oblikovati u razne oblike, zvjezdice, kvadratiće, polumjesece, kolutiće itd.

JABUČNI KOLAČ S KRAVLJIM SIROM

prhko tijesto
1 kg oguljenih naribanih jabuka
2 dag maslaca
30 dag kravljeg sira
1 jaje
8 dag šećera
2 žlice vrhnja
2 žlice grožđica
limunova korica

Za premaz
1 žumanjak
1 žlica slatkog vrhnja
1 žličica šećera

Dno lima i rub pokriti prhkim tijestom, zapeći 10-tak minuta. Na tijesto staviti jabuke, pa sloj sira pomiješanog s ostalim sastojcima. Ispeći do kraja na umjerenoj temperaturi. Kolač premazati.

Okrenuta lisnata pita
(recept na str. 92)

KOLAČ S REŠETKAMA

Tijesto

30 dag brašna
20 dag maslaca
malo soli
10 dag šećera u prahu
1 jaje
1 bjelanjak
2 žlice slatkog vrhnja ili bijelog vina
naribana limunova korica

Za gornji sloj

3/4 kg sirovog voća ili iz kompota
2 žlice šećera
grožđice

Dvije trećine tijesta razvaljati i položiti u oblik za tortu, tako da se prekrije dno i strane. Na tijesto staviti voće, šećer, grožđice. Preostalo tijesto razvaljati, kotačićem izrezati trake i položiti ih na kolač u obliku rešetki. Tanki valjak tijesta staviti oko ruba torte i pritisnuti ga. Rešetku možemo premazati razmućenim jajetom. Peći 30 minuta na 200 °C, posuti šećerom u prahu.

KOLAČ S KRAVLJIM SIROM

Tijesto

25 dag brašna
malo soli
15 dag maslaca
8 dag šećera u prahu
1 jaje
1 žlica ruma
naribana limunova korica

Nadjev

10 dag šećera
3 žumanjka
50 dag kravljeg sira
vanilin-šećer
10 dag maslaca

Smjesa od bjelanjaka

3 bjelanjka
15 dag šećera
1 nepuna žlica škrobnog brašna

Od navedenih sastojaka napraviti prhko tijesto, te njime obložiti dno za tortu. Za gornji sloj miješati šećer sa žumanjcima dok se ne zapjeni, dodati kroz sito protisnuti kravlji sir i primiješati rastopljeni maslac. Smjesu staviti na pečeno tijesto i peći još 15 minuta na 200 °C. Za smjesu od bjelanjaka tući snijeg, dodavati šećer i na kraju škrobno brašno. Tom smjesom premazati kolač i staviti još u pećnicu na 150 °C dok ne požuti. Dno kolača možemo pokriti voćem, pa onda sirom.

Nova baklava
(recept na str. 128)

PRHKI KOLUTIĆI

35 dag brašna
20 dag margarina
1 jaje
2 žumanjka
10 dag šećera
15 dag marmelade
10 dag šećera u prahu
1 vanilin-šećer

Od navedenih sastojaka, osim marmelade i šećera s vanilin-šećerom, zamijesiti prhko tijesto, ostaviti ga da stoji pola sata, razvaljati debljine 1/2 cm, izrezati oblike i peći. Pečene kolutiće spajati marmeladom i uvaljati u šećer.

BRABANTI

50 dag brašna
30 dag maslaca
15 dag samljevenih badema
15 dag šećera

Zamiješeno tijesto izrezati u razne oblike, peći i uvaljati u šećer.

PLOŠKE S BADEMIMA

50 dag brašna
30 dag maslaca
20 dag šećera
25 dag samljevenih badema
4 žumanjka
cimet, klinčić
10 dag marmelade

Zamiješeno tijesto razdijeliti na dva jednaka dijela. Jedan razvaljati veličine lima, premazati marmeladom, a od drugog dijela praviti valjčiće i poredati ih u obliku rešetke. Pečeni kolač izrezati na ploške.

RUM-PLOŠKE

Tijesto
40 dag brašna
25 dag maslaca
14 dag šećera
2 jaja
rum

Biskvit
5 jaja
12 dag šećera
15 dag brašna
1 žlica ulja

Nadjev
20 dag samljevenih oraha
20 dag šećera
10 dag grožđica
3 dag šećera za posipanje
rum
1 dl mlijeka

Zamijesiti prhko tijesto i staviti peći razvaljano veličine lima. Kad je napola pečeno, izvaditi iz pećnice, ohladiti, premazati nadjevom (samljeti orahe, pomiješati sa šećerom, preliti vrelim mlijekom, dodati rum, grožđice), te preliti biskvitnim tijestom (u čvrsti snijeg dodati naizmjence šećer i žumanjke, a na kraju umiješati brašno). Kolač ispeći do kraja.

KEKSI S ORASIMA

60 dag brašna
40 dag maslaca
20 dag oraha
2 jaja
20 dag šećera u prahu
vanilin-šećer
limunova korica

U brašno dodati maslac, šećer, mljevene orahe i naribanu limunovu koricu, vanilin-šećer i sve dobro izmiješati. Dobro izmiješane sastojke povezati razmućenim jajima. Ovako pripremljeno tijesto treba odležati na hladnome mjestu najmanje jedan sat.

Odmoreno tijesto oblikovati u željene oblike i peći u umjereno toploj pećnici dok keksi ne porumene.

KEKSI S BADEMIMA

60 dag brašna
40 dag maslaca
20 dag šećera
1 jaje
20 dag badema
limunova korica
bjelanjak za premaz

U brašno dodati maslac, šećer, žumanjak, mljevene bademe i naribanu limunovu koricu, zamijesiti tijesto i ostaviti ga da odstoji na hladnome mjestu najmanje jedan sat. Odmoreno tijesto oblikovati u željene oblike. Oblikovane kekse premazati bjelanjkom i peći u umjereno toploj pećnici na laganoj vatri tako da ostanu svijetli.

LIJEVANO TIJESTO ZA PRŽENJE

Postoji više vrsta lijevanog tijesta za prženje i više načina da se tijesto pripremi, ovisno o tome koje smo sastojke upotrijebili.

TIJESTO ZA PRŽENJE S PIVOM

Brašno, pivo, žumanjak, sol i rum sve zajedno izmiješati u glatko lijevano tijesto, gušće nego za palačinke i ostaviti 1 sat da miruje. Prije upotrebe u tijesto lagano dodati čvrsto tučeni snijeg od 2 bjelanjka.

Omjer namirnica

25 dag brašna
2 dl piva
5 žumanjaka
2 bjelanjka
sol
0,03 dl ruma

TIJESTO ZA PRŽENJE I

50 dag brašna
5 jaja
3 dl mlijeka
sol

Brašno, mlijeko i jaja dobro izmiješati s malo soli, do potrebne gustoće da bude glatko, ali gušće nego tijesto za palačinke.

TIJESTO ZA PRŽENJE II

50 dag brašna
5 jaja
1 dl ulja
sol, voda po potrebi

Brašno, jaja, ulje i malo soli izmiješati u glatko tijesto, uz dodavanje vode, do potrebne gustoće. Pripremljeno tijesto ostaviti u hladnjaku da odstoji 2 sata.

TIJESTO ZA PRŽENJE III

50 dag brašna
2 dag kvasca
3 dl vode
sol
3 dl ulja

Brašno staviti u duboku, toplu zdjelu. Dodati kvasac koji je prethodno rastopljen u mlakoj vodi, sol i sve dobro izmiješati. Istući drvenom kuhačom dok se ne dobije glatko tijesto koje se odvaja od stijenki posude. Tijesto mora biti gušće nego za palačinke. Na kraju dodati ulje i sve staviti na toplo da odstoji jedan sat.

POHANE ILI PRŽENE JABUKE

25 dag brašna
5 žumanjaka
2 dl pive
0,03 dl ruma
1 kg jabuka
3 dl ulja za prženje
šećer u prahu
sol

Brašno, pivo, žumanjke, sol i rum izmiješati u glatko tekuće tijesto, gušće nego za palačinke i ostaviti jedan sat mirovati. Po potrebi dodati malo pive ili brašna.

Prije upotrebe tijesta dodati, uz lagano miješanje, čvrsto tučeni snijeg od 2 bjelanjka.

Oguliti jabuke, izvaditi jezgru i narezati jabuke na kolutove, debljine oko 8 mm, pošećeriti i dodati malo cimeta te umočiti u već pripremljeno tijesto.

Pohati na dobro zagrijanom ulju dok jabuke ne smekšaju i porumene s jedne i s druge strane.

Pohane jabuke posuti šećerom u prahu.

Napomena: Osim jabuka mogu se pohati breskve, marelice, šljive, banane itd. Postupak je isti kao i kod jabuka s tom razlikom što breskve, marelice i banane dva sata prije prženja prepolovimo, pošećerimo i zalijemo maraskinom.

Šljivama izvaditi koštice i umjesto njih staviti kocku šećera koju ste prethodno uvaljali u mljeveni cimet. Šljive kod otvora pričvrstiti čačkalicom i umočiti u tijesto te pržiti. Prženo voće poslužiti posipano šećerom u prahu i još toplo.

LIJEVANO TIJESTO

PALAČINKE I BAZLAMAČE

Lijevana tijesta pripremaju se od mlijeka, vode, mineralne vode, brašna i jaja u takvom omjeru da se tijesto može lijevati.

TIJESTO ZA PALAČINKE

15 dag brašna (pola oštrog, pola glatkog)
1 jaje
1 dl mlijeka
2 dl vode
malo soli
malo šećera (ne puno da se ne lijepe prilikom pečenja)
malo ulja

Sve dobro izmiješati i ostaviti da stoji 1 sat. Prije pečenja dobro izmiješati. Tava za pečenje treba biti dobro ugrijana i premazana masnoćom. Uliti toliko smjese da dno bude tanko prekriveno, peći na jednoj, pa na drugoj strani. Da se palačinke ne zalijepe za dno, potresati tavu ili nadignuti za vrijeme pečenja nožem.

KREM-PALAČINKE

4 jaja
1 dag maslaca
3 dl mlijeka
6 dag brašna
malo soli
5 dag mljevenih oraha
2 žlice grožđica
šećer u prahu s vanilin-šećerom za posipanje

Napraviti jednoliko tijesto od maslaca, žumanjaka, mlijeka, brašna, te umiješati snijeg od bjelanjaka. Peći palačinke samo s jedne strane, redati ih u vatrostalnu posudu. Svaku posuti orasima, šećerom, grožđicama i staviti u dobro zagrijanu pećnicu na 250 °C da se zapeku.

PALAČINKE S KREMOM OD ČOKOLADE

3 žlice šećera
2 žumanjka
3 rebra čokolade
2 dl mlijeka
vanilin-šećer

Napraviti tijesto isto kao i u prethodnom receptu. Kremu miješati na slaboj vatri dok se ne zgusne. Premazati palačinke, redati ih u vatrostalnu posudu, te posipati šećerom.

PALAČINKE S VRHNJEM I ORASIMA

5 dl slatkog vrhnja
šećer u prahu
vanilin-šećer
1 šalica samljevenih oraha
2 žlice narezanih oraha
šećer u prahu za posipanje

Napraviti tijesto isto kao u prethodnom receptu. U vrhnje dodati šećer, vanilin-šećer i istući u čvrstu pjenu, dodati orahe i promiješati. Puniti palačinke, uviti ih, stavljati u vatrostalnu posudu. Preliti vrhnjem i zapeći oko 10 minuta u pećnici. Pečene palačinke posipati šećerom u prahu.

GRČKE PALAČINKE

8 žlica brašna
2–3 jaja
muškatni oraščić
3 dl mlijeka
20 dag suhih smokava
20 dag badema
10 dag grožđica
šećer, cimet, sol

U tijesto od brašna, mlijeka, jaja, dodati sol, naribani oraščić, nasjeckano voće. Pečene palačinke posuti šećerom, cimetom, saviti i poslužiti.

PALAČINKE S JABUKAMA

3 jaja
1 žlica šećera
1/4 žlice soli
1 šalica brašna
2 1/2 šalice mlijeka
1 žlica rastopljenog maslaca
3 jabuke
sok jednog limuna
1 žličica cimeta u prahu
1 žlica šećera

Razmutiti jaja i šećer, posoliti, postepeno dodavati brašno i mlijeko, na kraju dodati rastopljeni maslac. Oguljene jabuke narezati na vrlo tanke kriške, dodati limunov sok, cimet, šećer i izmiješati. U tavu, na zagrijano ulje staviti malo tijesta, naginjući tavu da se tijesto ravnomjerno raspodijeli, peći pola minute, rasporediti malo nadjeva od jabuka i opet preliti s malo tijesta. Kada se palačinka ispeče s jedne strane, treba je okrenuti i peći s druge strane. Gotovu palačinku istresti na tanjur preklopiti napola, posuti šećerom i cimetom.

Nadjev od jabuka može se umiješati i u tijesto.

ČEŠKE PALAČINKE OD KRUMPIRA

60 dag krumpira
2,5 dl mlijeka
3 jaja
1/2 žličice cimeta
1–2 žlice šećera u prahu

Krumpir skuhati, oguliti, propasirati i dodati mlijeko. Žumanjke, cimet i šećer dobro promiješati, dodati snijeg od bjelanjaka i sve pomiješati s gornjom smjesom. Peći palačinke. Palačinke mogu biti i slane, u tom slučaju umjesto šećera dodati sol, a može i malo slanine izrezane na komadiće.

RUSKE PALAČINKE (NA BRZU RUKU)

40 dag brašna
10 dag razmekšanog maslaca
4 jaja
kiselo mlijeko
malo soli
1 – 2 žlice šećera
maslac za prženje

U posudi dobro izmiješati brašno, maslac, žumanjke i onoliko kiselog mlijeka, koliko je potrebno da se dobije gustoća tijesta za palačinke. Dodati sol, šećer i snijeg od bjelanjaka. Peći na maslacu deblje palačinke.

AMERIČKE PALAČINKE

50 dag brašna
4 dag šećera
malo soli
2 praška za pecivo
4 jaja
mlijeko pomiješano s kiselim vrhnjem u omjeru 2:1

Sve dobro izmiješati, tijesto mora biti nešto gušće od onoga za obične palačinke. Ostaviti da odstoji pola sata i peći palačinke.

AMERIČKE PALAČINKE SA SIROM

50 dag kravljeg sira
1/2 šalice šećera s vanilin-šećerom
1/2 žličice cimeta u prahu
2 jaja
1/2 šalice mlijeka
2 žlice rastopljenog maslaca
1 šalica brašna
1/2 žličice soli
kiselo vrhnje ili džem od marelica

Od jaja, maslaca, mlijeka, brašna i soli napraviti glatko tijesto. Peći palačinke samo s jedne strane. Svaku premazati nadjevom od sira, šećera i cimeta, preklopiti tijesto na sve četiri strane, pržiti na maslacu 5 min dok ne porumeni. Poslužiti s kiselim vrhnjem ili džemom.

AMERIČKA TORTA OD PALAČINKI

4 žlice maslaca
4 žlice šećera
1/2 šalice brašna
1/4 žličice soli
1 1/2 šalica mlijeka
vanilin-šećer
6 jaja
10 dag naribane čokolade
2 bjelanjka
1/2 šalice šećera

U rastopljeni maslac dodati šećer, brašno i sol, postepeno ulijevati mlijeko i miješati na tihoj vatri dok se smjesa ne zgusne. U mlako dodati vanilin-šećer, razmućene žumanjke i lagano umiješati snijeg od bjelanjaka. Peći palačinke, redati ih jednu na drugu posipajući ih čokoladom. Snijeg od 2 bjelanjka dobro tučen sa šećerom staviti na palačinke, poravnati nožem i zapeći na 225 °C da snijeg porumeni. Rezati kao tortu.

PALAČINKE OD KUKURUZNOG BRAŠNA

12,5 dag žutog kukuruznog brašna
5 dl kipuće vode
sol
5 dag maslaca
25 dag brašna
2 dag šećera
prašak za pecivo
2 jaja
mlijeko ili kiselo vrhnje u omjeru 2:1

Umiješati kukuruzno brašno u kipuću posoljenu vodu. Dodati maslac i miješati na vatri desetak minuta. U drugu posudu staviti brašno, šećer, prašak za pecivo i jaja, postepeno dodavati mlijeko i kiselo vrhnje dok se ne dobije tijesto nešto gušće nego za obične palačinke. Dodati kašu od kukuruznog brašna, dobro promiješati i peći palačinke. Poslužiti s pekmezom ili slatkim vrhnjem.

PALAČINKE S ORASIMA I ČOKOLADNIM PRELIVOM

Nadjev

15 dag samljevenih oraha
10 dag šećera u prahu
2 dl mlijeka
5 dag grožđica
malo ruma

Ovom smjesom nadijevamo pečene palačinke. Možemo ih preliti *čokoladnim prelivom:*

10 dag čokolade
3 žlice šećera
2 žličice kakaa
2 žumanjka
2 1/2 dl mlijeka ili slatkog vrhnja
1 žličica oštrog brašna
1/2 dl ruma

U naribanu čokoladu dodati kakao, žumanjke, brašno, 1/2 dl mlijeka i dobro izmiješati. Preostalo mlijeko zavreti sa šećerom i lagano dolijevati čokoladu dok ne zavri. Skinuti s vatre, dodati rum i preliti palačinke.

PJENASTI OMLET

6 jaja
6 dag šećera
1 1/2 žlica mlijeka
2 žlice brašna
malo soli

Žumanjke i šećer miješati dok se ne zapjene, dodati sol, mlijeko i brašno i primiješati snijeg. U tavi zagrijati maslac, staviti na njega smjesu za jednu osobu i peći na tihoj vatri pokriveno dok ne požuti. Gotov omlet istresti na zagrijan tanjur. Možemo ga napuniti nadjevom za palačinke ili samo posuti šećerom.

OMLET-RULADA

4 žumanjka
4 žlice šećera
4 žlice mlijeka
3 žlice brašna
limunov sok

Sve izmiješati u glatku smjesu, peći naglo u namašćenom limu, nadjenuti pekmezom, saviti.

OMLET »STEFANIA«

3 dag maslaca
3 dag brašna
1 dl mlijeka
8 dag šećera u prahu
3 žumanjka
limunova korica
vanilin-šećer
3 dag šećera u prahu

Pjenasto razmutiti maslac i brašno, preliti mlijekom, dodati šećer. Kuhati uz neprestano miješanje, dok ne postane tako gusto da se smjesa odvaja od posude. Skinuti s vatre, dodati limunovu koricu, vanilin-šećer, žumanjke, snijeg od bjelanjaka i 3 dag šećera.

Uliti u namašćen lim, pazeći pritom da se smjesa ne razlije po cijelom limu, već da ostanu naokolo 2 cm prazna. Peći na srednjoj temperaturi, brzo premazati džemom i preklopiti.

OMLET NA FRANCUSKI NAČIN

6 jaja
malo soli
6 žlica vode
1/2 žličice šećera
maslac za prženje
marmelada i vino (za nadijevanje)

Jaja posoliti i pjenasto istući s vodom, dodati šećer. Na maslacu ispržiti omlete (samo s jedne strane), premazati ih marmeladom u koju je dodano vino. Preklopiti i posuti šećerom.

BAZLAMAČE

BIJELA BAZLAMAČA

6 žlica maslaca
6 jaja
1 1/2 l mlijeka
1 1/2 l brašna
6 žlica šećera u prahu
2 žlice soli, vrhnje

U pjenasto izmiješan maslac naizmjence dodavati žumanjke, brašno i mlijeko, na kraju dodati snijeg. Staviti u lim, na ugrijanu masnoću i peći. Kad je gotovo, naliti malo vrhnja, pomiješanog sa šećerom i vratiti u pećnicu da se zapeče.

BAZLAMAČA SA SIROM

3 žlice maslaca
3 jaja
3 žlice šećera u prahu
1 žlica soli
2 dl pasiranog sira
3/4 l mlijeka
3/4 l brašna
vrhnje i šećer

Miješati maslac, žumanjke, šećer, dodati sir i sol, onda mlijeko i brašno, a na kraju snijeg. U limu ugrijati masnoću, izliti pripremljenu smjesu i peći. Kad je pečeno, staviti malo vrhnja pomiješanog sa šećerom i još zapeći.

BAZLAMAČA OD KUKURUZNOG BRAŠNA I

1 l mlijeka
4 jaja
10 dag šećera
sol
2 dag kvasca
limunova korica
10 dag oraha
50 dag kukuruznog brašna
vrhnje

Žumanjke i šećer razmutiti u mlijeku i dodati limunovu koricu, sol, kvasac i kukuruzno brašno, te ostaviti da stoji 2 sata. Dodati snijeg i nasjeckane orahe. Staviti peći u lim na ugrijanu masnoću. Kad je pečeno, premazati vrhnjem i ostaviti još malo u pećnici.

BAZLAMAČA OD KUKURUZNOG BRAŠNA II

2 dl kukuruznog brašna
2 dl pšeničnog brašna
2 dl šećera
2 dl ulja
2 dl mlijeka
3 jaja
malo praška za pecivo
10 dag svježeg kravljeg sira

Pjenasto umutiti jaja sa šećerom, dodati mlijeko, ulje, brašno i oko 10 dag svježeg kravljeg sira. Lagano umiješati kukuruzno brašno, pomiješano s pšeničnim brašnom i praškom za pecivo. Bazlamaču možete pripremiti kao slanu slasticu tako da mjesto šećera dodate žličicu soli.

DROBLJENAC OD ŽEMIČKI

8 starih žemički
1/2 l mlijeka
4 jaja
sol
masnoća za prženje
šećer, cimet

Jaja razmutiti s mlijekom. Žemičke narezati na tanke ploške, posoliti, preliti mješavinom mlijeka i jaja i ostaviti da se dobro natope. Peći na dosta masnoće dok ne požuti s obje strane. Tijesto razmrviti i obilno posipati šećerom u prahu i cimetom.

CARSKI DROBLJENAC

12,5 dag brašna
4 jaja
nešto više od 1,5 dl mlijeka
malo soli
2 žlice šećera
1 žlica ruma, grožđice
masnoća za prženje
šećer za posipanje

Od brašna, žumanjaka i mlijeka izmiješati rijetko tijesto, dodati sol, šećer, rum i na kraju snijeg od bjelanjaka. U tavi zagrijati dosta masnoće, uliti tijesto 1 cm visine, pa peći s obje strane dok ne požuti. Tijesto razmrvite viljuškom na manje komade i još pecite. Stavite na zagrijani tanjur, posipajte šećerom u prahu. Možete poslužiti s kompotom ili pekmezom.

DROBLJENAC OD KRUPICE

5 dl mlijeka
12,5 dag krupice
limunova korica
2 jaja
2 žlice šećera, malo soli

Od mlijeka, krupice i soli skuhati gustu kašu. U ohlađeno dodati jaja, šećer, limunovu koricu. Peći na dosta masnoće u tavi s drškom dok ne zažuti i to s obje strane. Zdrobiti viljuškom, još malo zapeći i pošećeriti.

TIJESTO ZA SAVIJAČE

VODENO ILI VUČENO TIJESTO

OSNOVNI RECEPT

40 dag brašna
1 dl ulja
2 dl mlake vode
1/2 žličice soli (na vrhu noža)
1 žlica octa

Od navedenih sastojaka zamijesiti tijesto. Tijesto udarati rukom o dasku za miješenje dok se ne pojave mjehurići, odnosno dok ne postane glatko i sjajno. Razdijeliti tijesto u 3 dijela i oblikovati male kruščiće. Premazati ih uljem i ostaviti na pobrašnjenoj dasci prekrivene toplom posudom ili folijom oko 1/2 sata da se tijesto odmori. Razvaljati tijesto na pobrašnjenom stolnjaku valjkom, a nakon toga prstima razvlačiti dok ne postane sasvim tanko i prozirno. Rubove tijesta odrezati a razvučeno tijesto ostaviti da se prosuši, zatim ga poškropiti uljem ili rastopljenim maslacem i nadijevati. Nadjevom premazati polovinu ili 2/3 tijesta ovisno o nadjevu i saviti pomoću stolnjaka. Savijaču staviti u dobro namašćeni lim, premazati uljem sa svih strana i peći u zagrijanoj pećnici na oko 200 °C oko 40 minuta. Izvaditi, posipati šećerom u prahu i poslužiti.

U nedostatku vremena možete koristiti gotove listove tijesta, deblje ili tanje, što će ovisiti o vrsti savijače koju želite pripremiti.

NADJEVI ZA SAVIJAČU

Od jabuka

1 – 1,5 kg oguljenih, naribanih jabuka
10 dag šećera
5 dag rastopljenog maslaca
5 dag mrvica prženih na maslacu
cimet
šećer u prahu

Jabuke izmiješati sa šećerom i cimetom. Po tijestu poškropiti rastopljeni maslac, staviti do polovice jabuke, posuti ih mrvicama preprženim na maslacu, saviti i peći.

Od sira

50 dag svježeg kravljeg sira
6 dag maslaca
10 dag šećera
3 žumanjka
1 dl slatkog vrhnja
limunova korica
snijeg od 3 bjelanjka
10 dag grožđica
3 dag šećera u prahu za posipanje

Miješati maslac, šećer i žumanjke, dodati protisnuti sir, vrhnje, limunovu koricu i snijeg. Nadjev posuti grožđicama, tijesto saviti, staviti u lim, premazati maslacem i peći.

Od trešanja, višanja ili šljiva

Priprema se na isti način kao i od jabuka, samo što se umjesto jabuka uzimaju višnje, trešnje ili šljive očišćene od peteljki i koštica.
Mrvice se mogu zamijeniti samljevenim orasima ili bademima. Ako se radi nadjev od višanja, uzeti više šećera. Može se miješati višnje i trešnje u omjeru 1:1.

Od vrhnja

6 dag maslaca
2 žumanjka
5 dag šećera
6 dag grožđica
limunova korica
1 žemička
2 dl kiselog vrhnja
snijeg od bjelanjaka
maslac i šećer za posipanje

U izmiješani maslac, šećer i žumanjke dodati limunovu koricu, žemičku, prethodno namočenu i protisnutu kroz sito, vrhnje i snijeg. Nadjev posuti grožđicama. Tijesto saviti, staviti u namašćeni lim i peći.

Od krumpira

4 jaja
4 žlice kuhanog kroz sito protisnutog krumpira
4 žlice šećera u prahu
2 žlice kiselog vrhnja
3 žlice oljuštenih samljevenih badema
20 dag šećera
10 dag mrvica
maslac

Žumanjke pjenasto miješati sa šećerom, dodati kuhan i protisnut krumpir, vrhnje, samljevene bademe. Dobro izmiješati i dodavati snijeg. Razvučeno tijesto poškropiti maslacem, posuti mrvicama i šećerom. Staviti nadjev, saviti i staviti peći.

Od maka

15 dag samljevenog maka
2 žlice marmelade od marelica
1 dl vrućeg mlijeka
šećer
limunova korica
10 dag maslaca
5 dag grožđica
2 jabuke

Samljeveni mak pomiješati s marmeladom, zaliti vrućim mlijekom i uz stalno miješanje, malo prokuhati. Skinuti s vatre, dodati šećer, naribanu limunovu koricu i grožđice. U hladno dodati oguljene, naribane jabuke. Time puniti tijesto i peći dok ne porumeni.

Od oraha

Umjesto maka upotrijebiti 20 dag samljevenih oraha.

SAVIJAČA OD JABUKA I ROGAČA

tijesto za savijaču
1 kg kiselih jabuka
15 dag šećera
15 dag rogača
cimet
ulje

Kore poprskati uljem, posuti rogačima, dodati oguljene i naribane jabuke, cimet i šećer, saviti i staviti u lim, nauljiti i peći oko 40 minuta. Pečenu savijaču prekriti mokrim ubrusom i nakon 30 minuta rezati na komade, posipati sa šećerom u prahu.

MEĐIMURSKA BUČNICA

50 dag tijesta za savijaču
50 dag naribane ocijeđene buče
15 dag šećera
2 dl kiselog vrhnja
15 dag mljevenog maka
2–3 jaja
ulje

Naribanu buču, žumanjke, vrhnje, mak i snijeg izmiješati u jednoličnu smjesu. Svaku koru poprskati uljem, dvije trećine kore premazati nadjevom, posuti šećerom, poprskati uljem, saviti i staviti peći u nauljeni lim. Peći oko 40 minuta. Pečenu bučnicu prekriti vlažnim ubrusom ili alufolijom nekoliko minuta i tek onda rezati.

VOJVOĐANSKA BUČNICA

50 dag tijesta za savijaču
1 kg naribane buče
20 dag šećera
5 dag krupice
cimet, ulje

Kore posuti krupicom, staviti buču, cimet i šećer, malo ulja, saviti i peći oko 40 minuta. Pečeno prekriti mokrim ubrusom i rezati.

BEČKA SAVIJAČA OD JABUKA

Tijesto
4 šalice brašna
1/4 žličice soli
2 žumanjka
0,5 dl ulja
1 šalica mlake vode

Nadjev
50 dag oguljenih i naribanih jabuka
3 žlice rastopljenog maslaca
3 žlice mrvica popržđenih na maslacu
1 šalica grožđica
1/2 šalice oljuštenih i sitno nasjeckanih badema ili oraha
1/2 šalice šećera
1 žličica cimeta
šećer u prahu za posipanje

Zamijesiti tijesto prema uputi za miješenje tijesta za savijače. Pomiješati sve sastojke za nadjev. Prosušene kore poprskati rastopljenim maslacem, rasporediti nadjev, uviti pomoću stolnjaka, staviti savijaču na namašćen lim i premazati je maslacem, te peći na 200 °C oko pola sata. Smanjiti temperaturu i peći još pola sata. Posuti šećerom i poslužiti toplo.

SAVIJAČA S JUŽNIM VOĆEM

50 dag tijesta za savijače
6 jaja
15 dag šećera
10 dag datulja (rogača)
10 dag badema
15 dag grožđica
15 dag suhih smokvi
cimet, vanilin-šećer
limunova korica

Razvući tijesto kao za savijaču i ostaviti da se prosuši.
Pjenasto izmiješati žumanjke i polovicu šećera, vanilin-šećer, dodati cimet i limunovu koricu.
Od bjelanjaka i ostatka šećera istući čvrsti snijeg. Bademe nasjeckati, smokve narezati na rezance i sve lagano izmiješati. Nadjev rasporediti po sredini kore, preklopiti tijestom i saviti. Peći na 200 °C oko 1/2 sata. Izvaditi, posipati šećerom u prahu i poslužiti.

VINOGRADARSKA SAVIJAČA

tijesto za savijaču
5 dag maslaca
10 dag šećera
3 jaja
30 dag svježeg kravljeg sira
limunova korica
2 žlice krupice
50 dag grožđa
1 dl kiselog vrhnja
5 dag maslaca za premaz

Pjenasto umiješati maslac, limunovu koricu i 8 dag šećera, dodati zgnječen sir i krupicu. Dodati tučeni snijeg sa 2 dag šećera. Tijesto premazati maslacem, te nadjevom, poredati bobe grožđa i preliti vrhnjem. Tijesto saviti i staviti u namašćen lim i peći.

SAVIJAČA S KRUPICOM

tijesto za savijaču
1 l mlijeka
20 dag krupice — pšenične
15 dag šećera
10 dag grožđica
3 jaja
limunova korica, ulje

Krupicu skuhati u zaslađenom mlijeku. U hladno dodati naribanu koricu opranog limuna, grožđice, jaja. Jaja pjenasto umutiti sa šećerom i sve zajedno pomiješati. Smjesom puniti kore. Saviti i peći.

SAVIJAČA S MRKVOM

tijesto za savijaču
60 dag mrkve
10 dag šećera
5 dag mrvica
10 dag grožđica
cimet
vanilin-šećer
ulje

Mrkvu očistiti, oprati, sitno naribati. Kore poprskati uljem, posuti mrvicama, grožđicama, cimetom, šećerom, vanilin-šećerom, saviti i staviti u nauljeni lim te peći oko 40 minuta. Pečenu savijaču prekriti mokrim ubrusom i nakon 30 minuta narezati.

JOGURT-BAKLAVA

60 dag tijesta za savijaču
2 jogurta
4 jaja
30 dag šećera
20 dag samljevenih oraha
vanilin-šećer
prašak za pecivo
ulje

Preliv
30 dag šećera
3 dl vode

U jednoličnu smjesu izmiješati jogurt, jaja, šećer, ulje, prašak za pecivo, vanilin-šećer. Na dno lima staviti 3 kore njegove veličine, svaku poprskati uljem. Koru premazati pripremljenim nadjevom, posuti samljevenim orasima. Dalje slagati kore, svaku premazati nadjevom, posuti orasima sve dok se ne potroši i tijesto i nadjev. Zadnje dvije kore poprskati samo uljem. Baklavu narezati oštrim nožem na rombove ili kocke, preliti uljem i staviti peći oko 50 minuta na 220 °C. Pečenu baklavu preliti hladnim sirupom koji se dobije kuhanjem 30 dag šećera sa 3 dl vode. Baklava mora biti gotovo suha, na dnu se ne smije vidjeti trag sirupa. Poslužite hladnu.

BAKLAVA S MAKOM

60 dag tijesta za savijaču
25 dag samljevenog maka
10 dag grožđica
10 dag šećera
vanilin-šećer
limunova korica
ulje

Preliv
50 dag šećera
5 dl vode
sok 1 limuna

Na dno nauljenog lima staviti dvije kore veličine lima, svaku poprskati uljem i toplom vodom, posuti mljevenim makom, grožđicama i šećerom i tako dok se ne potroši i tijesto i mak i grožđice. Zadnje dvije kore poprskati samo uljem. Baklavu narezati na rombove, preliti uljem i peći na jačoj vatri 50 minuta.
Pečenu baklavu preliti hladnim sirupom, dobivenim kuhanjem šećera, vanilin-šećera, limunova soka sa 5 dl vode i vratiti u isključenu pećnicu još 20-tak minuta. Poslužiti hladnu.

NOVA BAKLAVA

50 dag tijesta za savijaču
6 jaja
18 dag šećera
2 dl kiselog vrhnja
2 dl ulja
25 dag krupice

Sirup
50 dag šećera
4 dl vode
vanilin-šećer
sok jednog limuna

Pjenasto izmiješati jaja i šećer, dodati vrhnje i ulje, te na kraju krupicu. U lim slagati red kora i red nadjeva dok se sve ne potroši. Na vrhu su dvije kore bez nadjeva. Baklavu narezati nožem u obliku romba i peći na 180 °C oko 35 minuta. Pečenu baklavu odmah preliti hladnim sirupom. Sirup pripremiti tako da se kuhaju navedeni sastojci desetak minuta, skinuti s vatre i dodati limunov sok.

Biskvit s maslacom
(recept na str. 139)

TURSKA BAKLAVA

10 listova tijesta za savijaču
2 šalice nasjeckanih badema
1 šalica otopljenog maslaca
1 šalica meda
2 šalice šećera
1 žlica naribane limunove korice

U lim slagati listove tijesta, premazati ih maslacem, posipati bademima. Zadnja tri lista poprskati samo maslacem. Najgornji list treba zarezati nožem na rombove. Peći 45 minuta na jakoj vatri. U međuvremenu skuhati sirup od 2 šalice vode, meda, šećera, naribane limunove korice. Kipućim sirupom zaliti pečenu baklavu. Hladnu narezati i pustiti da upije sav sirup. Ako je potrebno naliti još sirupa.

BAKLAVA S ORASIMA

60 dag tijesta za savijaču
25 dag maslaca
35 dag oraha
50 dag šećera
limun

Na dno lima staviti dvije kore, svaku poprskati rastopljenim maslacem. Posipati mljevenim orasima sve dok se ne utroše i tijesto i orasi. Zadnje dvije kore trebaju biti bez nadjeva. Baklavu narezati na rombove, preliti rastopljenim maslacem i 50 minuta peći na jačoj vatri. Pečenu baklavu preliti ohlađenim sirupom, koji se dobije kuhanjem šećera sa 5 dl vode uz dodatak limunovog soka. Još desetak minuta vratiti u isključenu pećnicu. Poslužiti hladno.

Londonske ploške
(recept na str. 94)

BUČNICA I

osnovni recept za »vodeno tijesto«
ili 50 dag tankih kora

Nadjev
1 kg buče
1 svježi kravlji sir bolje ocijeđen
3 – 4 jaja
15 dag margarina
2 dl kiselog vrhnja
10 dag šećera
sol

(Ako koristite listove, onda naizmjenično slažete po 2 lista vučenog tijesta, nadjev, tijesto, tako dugo dok se ne potroši sav nadjev i tijesto. Odozgo mora biti tijesto.)

Razvući tijesto kao za savijaču. Buču očistiti, naribati na ribež, posoliti i ostaviti stajati oko 15 minuta. Suvišnu tekućinu ocijediti, dodati sir, pjenasto umućena jaja sa šećerom i vrhnje, promiješati i nadjev rasporediti po tijestu. Peći na 200 °C oko 40 min. Može se pripremiti i slana bučnica, u tom slučaju radite isto, ali bez dodatka šećera.

BUČNICA II

osnovni recept za »vodeno tijesto«
ili 50 dag tankih kora

Nadjev
1 kg buče
20 dag oraha
10 dag maslaca
10 dag šećera
limunova korica, cimet

Nadjev: Buču očistiti i naribati, propirjati na maslacu da izgubi vodu, dodati mljevene orahe, šećer, naribanu limunovu koricu. Nadjev izmiješati i posipati po razvučenom tijestu koje se prethodno poškropi s masnoćom. Saviti i staviti u nauljeni lim. Premazati rastopljenim margarinom i peći na 200 °C oko 40 – 50 minuta. Poslužiti vruće.

BUČNICA III

osnovni recept za »vodeno tijesto«
ili 50 dag tankih kora

Nadjev
1 kg buče
30 dag maka
2 dl kiselog vrhnja
10 dag šećera
limunova korica
10 dag maslaca
šećer u prahu

Razvući tijesto kao za savijaču i ostaviti da se prosuši.

Nadjev: Buču očistiti, naribati na ribež, malo posoliti i nakon dvadeset minuta ocijediti, dodati mljeveni mak, vrhnje, šećer, topljeni maslac i naribanu limunovu koricu. Sve zajedno dobro pomiješati i nadijevati razvučeno tijesto. Bučnicu peći u umjereno vrućoj pećnici na temperaturi oko 200 °C, oko 40 minuta. Izvaditi, posipati šećerom u prahu i poslužiti.

PREKMURSKA GIBANICA

50 dag tijesta za savijaču (kore)

Nadjev
50 dag jabuka
1 svježi kravlji sir (manji)
10 dag oraha
10 dag grožđica
20 dag šećera
10 dag maka
2 jaja
1 dl kiselog vrhnja
1 dl mlijeka
cimet
limunova korica
10 dag margarina

Na pouljeni lim staviti 2 – 3 kore, posipati mljevenim orasima i šećerom. Slagati kore, nadjev od jabuka, kore, nadjev od sira, kore, nadjev od maka i ukoliko ostane još nadjeva, ponoviti postupak dalje istim redom. Kore se premazuju rastopljenim maslacem pomiješanim s mlijekom. Nadjev od jabuka pripremiti isti tako kao za savijaču od jabuka, a nadjev od maka isto kao nadjev za makovnjaču.

U mak umiješati kiselo vrhnje. Sir protisnuti, dodati jaja, grožđice i šećer. Gornju koru premazati žumanjkom i izbosti na nekoliko mjesta. Peći u zagrijanoj pećnici oko 1 sat. (Peći u velikom limu.)

SAVIJAČA SA ZELJEM

osnovni recept za »vodeno tijesto« ili 50 dag tankih kora

Nadjev

1 kg svježeg zelja
1 dl kiselog vrhnja
5 dag maslaca ili masti
sol, papar

Razvući kore kao za savijaču i ostaviti da se prosuše.

Nadjev: Zelje naribati na ribež, posoliti i ostaviti da odstoji 1 sat. Pirjati na maslacu ili masnoći dok ne postane zlatnožute boje, dodati vrhnje, začiniti s paprom i soli, promiješati i rasporediti nadjev po tijestu. Saviti kao za savijaču, staviti u namašćeni lim i peći u umjereno vrućoj pećnici (200 °C) oko 50 minuta. Poslužiti toplo.

PITA ZELJANICA

50 dag tankih kora

Nadjev

50 dag ovčjeg ili kravljeg sira
20 dag kajmaka
50 dag špinata
3 jaja
2 dl kiselog mlijeka ili jogurta
sol, papar
1 dl ulja

Nadjev: Špinat očistiti, oprati, izrezati na rezance, posoliti i ostaviti stajati oko 15 minuta. Zatim ga ocijediti i pomiješati sa sirom, žumanjcima, kajmakom i ostalim sastojcima. Začiniti paprom i soli, umiješati snijeg od 3 bjelanjka. Dobro promiješati i nadijevati. Nadjev rasporediti na kore tako da bude tri reda tijesta i 2 reda nadjeva. Premazati masnoćom i peći u vrućoj pećnici oko 200 °C oko 10 minuta. Nakon toga izvaditi, izbosti na nekoliko mjesta i ponovo peći još oko 30 minuta. Poslužiti toplo.

BISKVITNO TIJESTO

Biskvit je lagana smjesa od tučenih jaja, koja moraju biti svježa. Pečeno biskvitno tijesto mora biti spužvasto, sočno i elastično. Prema načinu pripreme razlikujemo hladne i tople biskvitne smjese koje se pripremaju od jaja, šećera, brašna, dok se u tešku biskvitnu smjesu dodaje i maslac.

Od biskvitnog tijesta mogu se pripremati rulade, torte, mignoni itd.

Biskvitna smjesa može se pripremiti na više načina, npr:

1. na laganoj vatri miješalicom umutiti cijela jaja sa šećerom, dok se ne dobije čvrsta pjenasta smjesa, dodati brašno i sve zajedno lagano i oprezno promiješati;
2. umutiti žumanjak sa šećerom, dok se šećer ne rastopi, a žumanjci ne postanu pjenasti, dodati čvrsto tučeni snijeg od bjelanjaka sa šećerom, brašno i sve zajedno lagano promiješati;
3. u čvrsto tučeni snijeg od bjelanjaka i šećera dodati žumanjke i sve lagano miješati dok se ne dobije jednolična smjesa, te na kraju dodati brašno. Ovaj način pripreme pogodan je za brzo pripremanje biskvita npr. za omlete, biskvite s džemom i sl.

Budući da ne sadrži masnoće, biskvitno je tijesto lako probavljivo. Osnovni su sastojci, jaja, brašno i šećer. Za poboljšanje okusa dodaje se vanilin-šećer i limunova korica. Pravo biskvitno tijesto radi se bez sredstava za dizanje tijesta, a njihova se rahlost osniva na dobro izmiješanoj smjesi, pogotovo snijegu, svježim jajima, te dobrom pečenju. Za to tijesto uzima se obično na jedno jaje 2,5 dag šećera i isto toliko brašna, a za vodeni biskvit na jedno jaje 1 žlica vode, 5 dag šećera i 5 dag brašna, te malo praška za pecivo. Ovo se tijesto može pripremati na više načina. Bjelanjak istući u čvrsti snijeg, pa umiješati šećer, malo po malo uz stalno tučenje, dok ne postane tako čvrst da se može rezati nožem. Dodati razmućeni žumanjak, a zatim prosijano brašno uz lagano miješanje. Ili, žumanjak dugo miješati sa šećerom (dvije žlice se ostave za bjelanjke) dok se ne dobije bijela pjenasta smjesa, kojoj se dodaje čvrsti snijeg, na koji se prosije brašno, pa izmiješa. Kod pripreme vodenog biskvita žicom za snijeg ili miješalicom tuče se žumanjak s vodom, dok se ne zapjeni, malo po malo dodaje šećer, a daljnji je postupak isti kao kod običnog biskvita. Važno je napomenuti da kod pripreme biskvitnog tijesta bjelanjke treba dobro odijeliti od žumanjaka, šećer treba biti u prahu, a 1/3 brašna se može zamijeniti škrobnim brašnom.

Pečenje biskvita

Pećnicu treba najprije zagrijati, pa tek onda staviti smjesu. Pećnicu ne smijemo otvarati prvih 10–15 minuta, dok biskvit ne dobije ru-

menu boju na površini. Otvaranjem pećnice prije vremena tijesto će splasnuti. Vrijeme pečenja ovisi o debljini tijesta, traje od 15 do 40 minuta. Biskvit je pečen ako čačkalica koju ubodemo u sredinu biskvita ostane čista. Lim ili oblik u kojem pečemo tijesto treba prethodno namastiti i obložiti papirom.

Obična biskvitna smjesa

Obična biskvitna smjesa sastoji se od jaja, šećera i brašna. Sastojci se uzimaju u omjeru:

5 jaja
15 dag šećera
12 dag brašna

1 jaje
3 dag šećera
2,5 dag brašna

Biskvitna smjesa s dodacima

Sastoji se od jaja, šećera i brašna s dodacima po kojima dobiva naziv, kao npr. lješnjaci, bademi, kakao, čokolada, a uzimaju se u omjeru:

5 jaja
12,5 dag šećera
10 dag brašna
5 dag badema, lješnjaka, čokolade

Teška biskvitna smjesa

Teška biskvitna smjesa sastoji se od jaja, šećera, brašna, maslaca s dodatkom arome. Namirnice se uzimaju u omjeru:

5 jaja
12,5 dag šećera
12,5 dag brašna
12,5 dag maslaca

BISKVIT S JABUKAMA

6 jaja
6 žlica šećera u prahu
50 dag oguljenih i sitno narezanih jabuka
6 žlica brašna

U čvrstu pjenu od bjelanjaka lagano dodavati šećer i žumanjke te mutiti dalje. Polagano dodavati jabuke i brašno. Staviti u veći lim namašćen maslacem i posut brašnom. Peći u umjereno zagrijanoj pećnici 35 minuta. Pečeno posuti šećerom u prahu i narezati na kocke.

BISKVITNA RULADA

Tijesto
5 jaja
12,5 dag brašna
1,5 dag šećera u prahu

Nadjev
kiselkasta marmelada
ili zašećereno jagodasto voće

Bjelanjak istući u čvrsti snijeg, polagano dodavati šećer i tući dok snijeg ne postane sjajan. Rahlo umiješati razmućene žumanjke i prosijano brašno. Namašćeni lim prekriti pergament-papirom, također premazan maslacem. Na to staviti biskvitnu smjesu. Naglo peći na 200 °C 10 minuta. Nakon pečenja odmah istresti na dasku, posuti šećerom, skinuti papir i premazati nadjevom, te brzo saviti. Ostaviti da se ohladi na rešetki i posuti šećerom u prahu. Hladno narezati na kose ploške.

BISKVITNA RULADA S ORASIMA

Tijesto
6 jaja
15 dag šećera u prahu
5 dag brašna
10 dag samljevenih oraha

Nadjev
tučeno slatko vrhnje
(može pomiješano s voćem, npr. jagodama 50 dag)

Čvrsto tučenim bjelanjcima sa šećerom primiješati orahe i brašno, a prethodno žumanjke. Peći na namašćenom pergament-papiru 10 minuta na 200 °C. Biskvit napuniti nadjevom i brzo saviti.

SAVITAK S ORASIMA

5 jaja
10 dag šećera
15 dag samljevenih oraha
3 žlice brašna
2 žlice mrvica
5 žlica pekmeza od marelica

Žumanjke i šećer miješati dok se ne dobije pjenasta smjesa, dodati polovicu samljevenih oraha i naizmjence čvrsti snijeg, brašno i mrvice. Brašnom posuti namašćen lim, te uliti biskvitnu smjesu. Peći oko 30 minuta, izvaditi na ubrus i saviti u savitak. Kad se ohladi, odviti, napuniti marmeladom i opet pažljivo uviti, te posuti preostalim orasima.

BISKVITNE KOCKE S JABUKAMA

25 dag margarina
25 dag keksa
6 kiselih jabuka
cimet
10 dag šećera

Biskvitno tijesto
5 jaja
12 dag šećera
12 dag brašna
šećer u prahu za posipanje

Cijelim margarinom premazati lim u debelom sloju, posuti izmrvljenim keksima, te oguljenim i naribanim jabukama. Posuti šećerom i cimetom i preliti biskvitnim tijestom. Staviti u pećnicu i peći na umjerenoj temperaturi 35 minuta. Kada je pečen, kolač posuti šećerom u prahu, okrenuti na dasku, ohlađen narezati na kocke.

ŠARENA RULADA

Tijesto
8 jaja
12 žlica šećera
8 žlica brašna
2 žlice kakaa

Nadjev
20 dag maslaca
5 dl mlijeka
10 dag šećera u prahu
4 žlice brašna
vanilin-šećer
šećer u prahu za posipanje

Pjenasto razmutiti žumanjke sa šećerom, dodati snijeg i brašno. Polovicu smjese staviti u namašćen i pobrašnjen lim, a u drugu polovicu dodati kakao, te pažljivo preliti preko prve smjese. Na umjerenoj temperaturi peći oko 30 minuta, odmah izvaditi i staviti u čisti ubrus te saviti u ruladu. Ohlađenu odviti, premazati nadjevom, opet saviti i posuti šećerom u prahu. Za nadjev skuhati brašno i mlijeko, a u hladno dodati maslac i šećer, prethodno izmiješan.

BISKVIT S MASLACOM

12 dag šećera u prahu
4 jaja
vanilin-šećer
12 dag brašna
6 dag maslaca

Jaja i šećer tući žicom na slaboj vatri dok se smjesa ne zgusne. Dodati vanilin-šećer, prosijano brašno i maslac. Lim namazati maslacem i posuti brašnom. Peći u umjereno zagrijanoj pećnici (200 °C). Kad je gotovo staviti na rešetku da se hladi.

POLJSKI BISKVIT

5 dag maslaca
10 dag šećera
3 jaja
3 dl kiselog vrhnja
9 dag brašna
1 žlica naribane limunove korice
džem od kupina
5 dag šećera u prahu.

Maslac sa šećerom pjenasto razmutiti, dodavati jedan po jedan žumanjak, vrhnje, brašno i na kraju snijeg. Pećnicu zagrijati na 220 °C i peći 20-tak minuta. Dok je kolač još topao razrezati ga uzdužno, premazati jedan dio džemom i pokriti drugim dijelom, te posuti šećerom u prahu.

FRANCUSKI KOLAČ OD ČOKOLADE

12,5 dag čokolade
10 dag šećera
12,5 dag maslaca
4 jaja
12,5 dag brašna
5 dag oljuštenih, uzdužno izrezanih badema

Rastopljenu čokoladu razmutiti sa šećerom i maslacem dok smjesa ne postane pjenasta. Dodavati jaja, brašno i bademe. Peći oko 40 minuta u dugačkom namašćenom i pobrašnjenom limu.

ŠVEDSKI KOLAČ S KAKAOM

25 dag šećera
1 žlica kakaa
6 dag maslaca
vanilin-šećer
1/2 šalice tople vode
1 žličica sode-bikarbone
1 jaje, 18 dag brašna

U posudi za miješenje kolača promiješati šećer, kakao, maslac i vanilin-šećer, te toplu vodu, ali ne sve. U malo tople vode otopiti sodu-bikarbonu i ostaviti da odstoji. Smjesi dodati žumanjak, brašno, otopljenu sodu i snijeg. Na umjerenoj temperaturi peći pola sata.

ĐENOVSKI KOLAČ OD BADEMA

7,5 dag maslaca
15 dag šećera
12,5 dag oljuštenih samljevenih badema
3 jaja
4 dag brašna
čašica ruma

U pjenasto razmućeni maslac dodati šećer, bademe i jaja te mutiti 10-tak minuta. Umiješati brašno i rum. Uski kalup namazati maslacem, posuti brašnom te peći oko 20 minuta na 220 °C.

FRANCUSKI KOLAČ OD BADEMA I ORAHA

4 jaja
14 dag šećera
12,5 dag oljuštenih samljevenih badema
3 dag samljevenih oraha
5 dag škrobnog brašna
1 šalica marmelade od marelica
glazura od šećera

Umutiti 2 jaja i 2 žumanjka sa šećerom dok smjesa ne postane pjenasta. Dodati bademe, škrobno brašno, orahe i snijeg od 2 bjelanjka. Smjesu staviti u kalup namašćen maslacem i posut brašnom. Peći 30 minuta na umjerenoj temperaturi. Kada je kolač pečen, staviti ga na rešetku, premazati zagrijanom marmeladom i preliti šećernom glazurom.

FRANCUSKI KOLAČ OD BADEMA I MRKVE

6 jaja
25 dag šećera
25 dag oljuštenih i samljevenih badema
25 dag oguljene i naribane mrkve
1 žlica šerija, višnjevca ili maraskina
cimet
1 žličica naribane limunove korice
1 žlica škrobnog brašna
15 dag šećera u prahu

Pjenasto umutiti žumanjke sa šećerom, dodati bademe, mrkvu, liker, cimet, limunovu koricu, škrobno brašno i na kraju snijeg zaslađen šećerom u prahu. Lim namazati uljem i pobrašniti, te peći 30 minuta na 220°C. Na kraju posuti šećerom u prahu i rezati na četvorine.

TALIJANSKI KOLAČ OD ORAHA

4 jaja
12,5 dag šećera u prahu
12,5 dag škrobnog brašna
12,5 dag sitno isjeckanih oraha

Pjenasto umutiti žumanjke sa šećerom, umiješati škrobno brašno, orahe i snijeg. U namašćenom i pobrašnjenom limu peći 35 minuta na 200°C.

KOLAČ S KOKOSOM

15 dag maslaca
1,5 šalica šećera
6 jaja
3/4 šalice brašna
3/4 šalice škrobnog brašna
1 žličica praška za pecivo
2 šalice kokosa
vanilin-šećer

Pjenasto razmutiti maslac, šećer i žumanjke. Dodati brašno, škrobno brašno i prašak za pecivo (sve promiješano), kokos, vanilin-šećer i snijeg. Peći u umjereno zagrijanoj pećnici oko 20 minuta.

KOLAČ S CIMETOM I

5 jaja
15 dag šećera
15 dag oraha (pola samljevenih, a pola isjeckanih)
5 žlica brašna
šalica grožđica
1 žlica cimeta

Raditi kao biskvitno tijesto: u dobro izmiješane žumanjke sa šećerom dodati sve ostale sastojke i na kraju snijeg. Peći pri umjerenoj temperaturi u namašćenom i pobrašnjenom limu. Kad se ohladi, rezati.

KOLAČ S CIMETOM II

2 dl ulja
2 jaja
1/2 l šećera
1/2 l brašna
prašak za pecivo
1/2 l samljevenih oraha
1/2 l mlijeka
cimet
limunov sok
1/2 dl ruma
10 dag grožđica

Dobro miješati ulje, šećer i jaja, dodati ostale sastojke, te peći na 200°C 30 minuta. Na hladan kolač staviti čokoladni preliv. (Vidi str. 247)

CRNI KOLAČ

1 šalica šećera
3 šalice samljevenih oraha
malo kave
2 rebra čokolade
cimet
snijeg od 2 bjelanjka
1 jaje

U čvrsti snijeg dodati sve sastojke i peći u namašćenom i pobrašnjenom limu. Pečeni kolač premazati pekmezom i posipati orasima.

INDIJANERI

6 jaja
20 dag šećera
20 dag mljevenih oraha
5 žlica mrvica
1 šalica jake crne kave

Preliv
6 bjelanjaka
25 dag šećera u prahu
limunov sok (1/2 limuna)

Pjenasto umutiti žumanjke sa šećerom, postepeno dodati mrvice namočene u crnoj kavi, mljevene orahe i snijeg od bjelanjaka. Peći na namašćenom i pobrašnjenom limu na 180 °C. Pečeni kolač premazati prelivom i staviti na kratko u pećnicu da se osuši snijeg.

VOĆNI KOLAČ

6 jaja
20 dag šećera
18 dag brašna
1/2 praška za pecivo
narančin ili limunov sok
pekmez

Krema
1/2 l mlijeka
4 žlice šećera
2 vanilin-šećera
3 žumanjka
3 – 4 žlice brašna

Pjenasto izmiješati žumanjke sa šećerom, dodati naizmjence brašno i snijeg i peći na umjerenoj temperaturi (180 °C). Pečeni kolač ohladiti i prerezati na 2 – 3 dijela. Svaki dio namočiti sokom od naranče ili limuna i premazati pekmezom i kremom.

Krema: Kuhati 4 dl mlijeka sa šećerom, vanilin-šećerom. U međuvremenu pjenasto umiješati žumanjke, dodati preostalo mlijeko i brašno i smjesu ukuhati u mlijeko. Miješati dok se ne zgusne na laganoj vatri. Premazati kolač i ukrasiti voćem (narančom, kivijem, jagodama i sl.)

Minjoni
(recept na str. 145)

MINJONI

Minjoni su raznovrsni sitni kolačići. Pripremaju se od više vrsta tijesta, smjesa i nadjeva.

Prelijevaju se raznobojnim glazurama i uvijek lijepo izgledaju. Mogu se pripremati u raznim oblicima i to:

— okrugli, duguljasti, četvrtasti, trouglasti i sl.

Pripremanje minjona nije teško, ako im se posveti jednaka pažnja kao i svim ostalim kolačima.

Minjone prigotovljavamo od smjesa i tijesta kao što su:

— minjoni od biskvitnog tijesta, nadjeveni i glazirani,
— minjoni od hrustavog tijesta, glazirani,
— različiti minjoni od čvrsto tučenog snijega od bjelanjaka i od marcipana,
— minjoni na bazi badema, oraha i lješnjaka, kao što su makroni,
— minjoni od prhkog tijesta, itd.

Minjone dijelimo u dvije skupine: *glazirane* i *suhe* minjone.

Suhi minjoni se pretežno ne nadijevaju, ali mogu se glazirati odgovarajućom glazurom (ocaklinom). Uobičajeno je kod nas suhe minjone poslužiti uz ledena slatka jela: sladolede, pehare od sladoleda, parfee, voćne salate i sl.

Glazirane minjone poslužiti nakon svečanog ručka ili večere uz crnu kavu, na hladnim svečanim prigodama, coctail party i na ostalim svečanim skupovima gdje se ne poslužuje slatko jelo.

Od biskvitnog tijesta se izrađuju minjoni u tri boje. To su čokoladna smjesa, tamna smjesa od oraha, lješnjaka, badema itd., i žuta smjesa.

Pečenu i ohlađenu smjesu rezati vodoravno na dva ili tri dijela. Zatim nadijevati kremom od maslaca u koju se, prema vrsti tijesta, dodaju radi boje i okusa: čokolada, kava, maraskino i dr.

Ovako pripremljeni kolač s jednim ili dva reda nadjeva, pritisnuti nekim težim predmetom i staviti u hladnjak da odstoji na hladnome mjestu nekoliko sati, kako bi se nadjev dobro stegnuo. Zatim rezati određene oblike i glazirati odgovarajućom ocaklinom (glazurom).

Ocakljene minjone ukrasiti naštrcanim malim zvjezdicama ili kolutićima od kreme i ušećerenim voćem, želeom od voća, marcipanom, prženim lješnjakom, polovinama očišćenih badema, ribanom mliječnom čokoladom, ukrasom od čokolade, te još raznim drugim naštrcanim motivima.

Punjeni tuljci
(recept na str. 228)

Glazirane i ukrašene minjone slagati u papirnate košarice. Minjoni moraju uvijek biti malenog oblika (promjera oko 3 – 4 cm) lijepog izgleda i savršenog oblika.

Stoga treba svim nadjevima, odnosno kremama primiješati obilno alkoholnog pića s odgovarajućim aromama.

SITNI KOLAČI

VANILICE

25 dag maslaca
12 dag šećera u prahu
10 dag samljevenih oraha
25 dag mekog brašna
10 dag šećera u prahu s vanilin-šećerom za posipanje

Pjenasto razmutiti maslac, dodati šećer, orahe i brašno, te zamijesiti tijesto. Napraviti valjak promjera 5 cm i ostaviti da stoji u hladnjaku najmanje 1 sat. Oštrim oblikom rezati kolutove 1 cm debljine, redati ih na nenamašćen lim i peći na 225 °C desetak minuta, tako da ostanu svijetle. Još vrele vanilice vaditi iz lima i uvaljati u šećer.

VANILIN-ROŠČIĆI I

35 dag brašna
20 dag maslaca
8 dag šećera
10 dag samljevenih oraha
1 bjelanjak

Zamijesiti glatko tijesto, praviti roščiće, redati ih u nenamašćeni lim i peći na 225 °C. Vruće uvaljati u šećer u prahu s vanilin-šećerom.

VANILIN-ROŠČIĆI II

30 dag brašna
21 dag maslaca
15 dag šećera u prahu
1 jaje
10 dag mljevenih badema
5 dag šećera u prahu
2 vanilin-šećera

Raditi kao vanilin-roščiće I.

VANILIN-ROŠČIĆI III

10 dag maslaca
25 dag brašna
10 dag šećera u prahu
6 dag samljevenih badema ili oraha
2 žumanjka
1 žlica ruma

Zamiješeno tijesto pustiti da počiva na hladnome. Praviti roščiće, peći i vruće uvaljati u šećer.

VANILIN-ROŠČIĆI IV

21 dag maslaca
28 dag oštrog brašna
10 dag samljevenih badema ili oraha
7 dag šećera
čokolada

Zamiješeno tijesto ostaviti da stoji, oblikovati valjuške debljine prsta koje treba saviti u roščiće. Peći i vruće uvaljati u smjesu šećera i vanilin-šećera. Krajeve umočiti u čokoladni preliv.

ČOKOLADNI ROŠČICI

14 dag šećera u prahu
2 rebra čokolade
1 bjelanjak
5 dag maslaca

Čokoladu naribati i promiješati sa šećerom i bjelanjkom. Na dasci posutoj brašnom, oblikovati tanke valjuške i saviti ih u roščiće. Peći na laganoj vatri.

PRUTIĆI OD MASLACA

30 dag maslaca
30 dag šećera
4 žumanjka
75 dag brašna

Zamijesiti tijesto, razvaljati, rezati prutiće, premazati ih bjelanjkom, posuti sjeckanim bademima i peći.

ŠTAPIĆI OD ORAHA

2 bjelanjka
8 vrhom punih žlica šećera u prahu
sok polovice limuna
1/4 l samljevenih oraha
cimet, klinčić, kristal-šećer

Miješati (ne tući) bjelanjke sa šećerom u prahu, dodati limunov sok i miješati tako dugo da se smjesa ne lijeva sa žlice već da kaplje. U polovicu smjese dodati orahe, cimet, klinčić. Na dasci, posutoj kristal-šećerom, napraviti štrucu debljine ruke. Valjkom razvaljati debljine 1 cm, odozgo premazati bjelanjkom i preostalom polovicom šećera. Nož umakati u kipuću vodu i rezati štapiće, stavljati ih na namašćen lim i sušiti dok se ne stvrdnu (ne smiju požutjeti).

ČOKOLADNI POLJUPCI

3 bjelanjka
15 dag šećera u prahu
10 dag samljevenih lješnjaka
2 rebra čokolade

U tučeni snijeg dodati sve sastojke, žlicom raditi hrpice i peći ih na vrlo laganoj vatri.

KEKSI S ČOKOLADOM

40 dag brašna
15 dag maslaca
20 dag šećera
vanilin-šećer
2 rebra čokolade
2 jaja
2 žlice slatkog vrhnja
malo ruma
3/4 vrećice praška za pecivo
malo soli

Od svih sastojaka zamijesiti brzo tijesto, rezati oblike i peći na namašćenom i brašnom posutom limu na jakoj vatri.

KOKOSOVI POLJUPCI

20 dag šećera u prahu
20 dag kokosovog brašna
5 dag brašna
4 bjelanjka

Istući čvrsti snijeg. Kokosovo brašno promiješati sa šećerom i zagrijati na blagoj vatri, te dodati snijegu. Lagano umiješati brašno, praviti poljupce sa dvije male žličice i staviti ih na lim. Peći na srednjoj temperaturi 20 minuta (180 °C).

KOLAČIĆI OD BADEMA

15 dag badema
15 dag šećera
5 dag brašna
5 dag rastopljenog maslaca
2 jaja
šećer u prahu s vanilin-šećerom

Bademe ispržiti, oljuštiti i samljeti. Jaja dobro promiješati sa šećerom, dodati bademe, rastopljeni maslac i na kraju brašno. Tijesto uliti u male limene kalupe, peći, te još vruće vaditi i uvaljati u šećer i orahe.

POLJUPCI S ČOKOLADOM

3 bjelanjka
20 dag šećera u prahu
10 dag čokolade za kuhanje

Bjelanjke tući na pari i dodavati šećer. Na nauljeni lim stavljati žlicom hrpice-poljupce i držati ih u pećnici 1 sat na tako niskoj temperaturi da se više suše nego peku. Gotovi su kada se mogu lako izvaditi iz lima. Svaki poljubac umočiti u rastopljenu čokoladu.

POLJUPCI S ANISOM

4 bjelanjka
18 dag šećera u prahu
10 dag brašna
5 g anisa

U čvrsti snijeg dodati šećer, nastaviti lupati u čvrstu smjesu, dodati brašno, šećer i anis. Na namašćen lim stavljati hrpice-poljupce, i peći na umjerenoj temperaturi.

POGAČICE S NADJEVOM OD ČOKOLADE

10 dag šećera u prahu
1 žumanjak
15 dag maslaca
10 dag samljevenih oraha, lješnjaka ili badema
20 dag glatkog brašna

Pjenasto izmiješati maslac, šećer, žumanjak, orahe i brašno. Ostaviti na hladnome mjestu najmanje pola sata, zatim razvaljati na debljinu olovke. Raditi pogačice promjera 4 cm i peći u namašćenom limu na srednje jakoj temperaturi oko 15 minuta. Hladne lijepiti dvije po dvije s *nadjevom:* pjenasto izmiješati 15 dag maslaca, dodati 2 žumanjka, 15 dag šećera u prahu, 15 dag razmekšane čokolade i snijeg od 2 bjelanjka.

BABUŠKE S ORAHOM, MAKOM ILI SIROM

25 dag margarina
50 dag glatkog brašna
3 žumanjka
malo soli
5 dag šećera u prahu
4 dag kvasca
2 dl mlijeka
1 jaje

Kvasac staviti da se diže u malo zašećerenog mlijeka. U brašno izmrviti margarin, u sredini napraviti udubinu u koju treba staviti žumanjke, dignuti kvasac, sol i zamijesiti tijesto. Napraviti oko 40 — 50 kuglica. Ostaviti ih da stoje na hladnome 1 sat. Razvaljati kuglice na duguljaste pločice, nadjenuti orasima, makom ili sirom, obje duže stranice složiti i pritisnuti prstima da se spoje. Babuške premazati jajetom i peći, a pečene posuti šećerom u prahu.

Nadjev: U 1 dl vrelog mlijeka umiješati 25 dag samljevenih oraha ili maka, 25 dag šećera u prahu, limunove korice, 10 dag grožđica i 3 žlice meda.

PRHKI KOLAČIĆI

30 dag brašna
20 dag šećera
2 žumanjka
20 dag maslaca
limunova korica

U brašno izmrviti maslac, dodati šećer, žumanjke, naribanu limunovu koricu i zamijesiti glatko tijesto. Tanko razvaljati, izrezati oblike. Kolačiće s jedne strane umočiti u bjelanjak i kristal-šećer i složiti u namašćen lim. Peći na jakoj vatri.

HUSARSKI KOLAČIĆI

40 dag brašna
28 dag maslaca
14 dag šećera
4 žumanjka
10 dag oguljenih nasjeckanih badema
5 dag kristal-šećera
20 dag marmelade, 2 bjelanjka

U brašno izmrviti maslac, dodati šećer i žumanjke. Od tijesta izraditi kuglice, a na svakoj odozgo napraviti rupicu vrhom kuhače. Kuglice gornjom stranom umočiti u bjelanjak, te u bademe i kristal-šećer. Peći na jakoj vatri. Kad se ohlade, u udubine staviti marmeladu.

NONICE

50 dag brašna
24 dag maslaca
3 žumanjka
10 dag šećera
bjelanjak
30 dag šećera
20 dag samljevenih badema
3 bjelanjka

Od brašna, maslaca, žumanjaka i šećera zamijesiti tijesto, tanko razvaljati, izrezati okrugle oblike, namazati bjelanjkom, u sredinu staviti malo nadjeva od smjese bjelanjaka, šećera i badema. Peći u namašćenom limu.

TULJCI S ORASIMA

Tijesto
18 dag brašna
14 dag maslaca
1 žumanjak
4 dag šećera
limunova korica
2 žlice mlijeka

Nadjev
15 dag šećera
15 dag oraha
2 bjelanjka
malo ruma

Zamijesiti tijesto koje treba razdijeliti na jednake kuglice, a svaku tanko razvaljati, dodati malo nadjeva i umotati u obliku tuljčića. Tuljčiće premazati jajetom i peći na oko 200 °C 15 — 20 min.

POLJUPCI OD NARANČE

3 bjelanjka
15 dag šećera
10 dag badema
1 naranča
1 limun

Bjelanjke istući u čvrsti snijeg, dodati za vrijeme tučenja šećer i limunov sok i miješati na pari dok se ne dobije gusta smjesa. Dodati oguljene i nasjeckane bademe, te naribanu narančinu koricu. Praviti poljupce i slagati ih u lim, koji smo prethodno namazali i pobrašnili. Peći na umjerenoj temperaturi.

BIJELI POLJUPCI

25 dag šećera u prahu
vanilin-šećer
4 bjelanjka

Bjelanjke istući u čvrsti snijeg, dodati šećer i tući dalje na pari sve dok se smjesa ne počne hvatati za žicu. Skinuti s vatre i tući dalje sve dok se smjesa ne ohladi. Smjesu štrcajte u poljupce štrcaljkom na namašćen i brašnom posut lim. Peći u odškrinutoj pećnici na 50 °C oko 1,5 – 2 sata.

POLJUPCI OD BADEMA

4 bjelanjka
20 dag oljuštenih samljevenih badema
20 dag šećera
1/2 šalice tople marmelade od marelica
10 dag brašna

U čvrstu pjenu istući bjelanjke i šećer, dodati bademe, brašno, istiskivati štrcaljkom poljupce veličine oraha na namašćen i brašnom posut lim. Peći desetak minuta na 150 °C. Dva po dva lijepiti marmeladom.

POLJUPCI OD ČOKOLADE

18 dag čokolade za kuhanje
3 bjelanjka
1 šalica šećera u prahu
1/2 šalice mrvica od keksa
1/2 šalice isjeckanih oraha
vanilin-šećer

Istući bjelanjke sa šećerom u čvrstu pjenu, dodati sve sastojke i pomoću 2 žličice oblikovati poljupce i stavljati ih na namašćen lim. Peći u prethodno zagrijanoj pećnici na 180 °C oko 15 minuta.

POLJUPCI OD KOKOSA

4 bjelanjka
24 dag šećera u prahu
10 dag kokosovog brašna
8 dag brašna

U čvrsti snijeg dodati šećer, tući na pari, dodati kokosovo brašno i dalje tući na pari dok se ne zagrije. U toplu smjesu dodati brašno i odmah stavljati poljupce na namašćen lim. Peći 20 minuta na 180 °C. Odmah nakon pečenja vaditi poljupce iz lima.

POLJUPCI OD LJEŠNJAKA

3 bjelanjka
15 dag šećera u prahu
15 dag samljevenih lješnjaka

Dobro istući snijeg, dodati šećer, nastaviti tući dok se ne dobije gusta smjesa, dodati lješnjake. Praviti hrpice-poljupce, u sredinu svakog staviti lješnjak i sušiti u mlakoj pećnici.

POLJUPCI S KREMOM

4 bjelanjka
20 dag šećera u prahu
15 dag samljevenih lješnjaka

Pjenasto izmiješati bjelanjke i šećer, dodati lješnjake i u namašćen lim redati hrpice. Peći na laganoj vatri. Hladne lijepiti dva po dva *kremom*: 10 dag maslaca, 1 žumanjak, žličica ruma, 10 dag čokolade i 1 – 2 žlice šećera u prahu.

MEDENJACI I

35 dag brašna
15 dag samljevenih oraha
25 dag meda
12 dag šećera
2 jaja
1 žumanjak
soda-bikarbona
cimet — 1 žličica
klinčić — na vrhu noža

Zamijesiti tijesto, rezati odgovarajuće oblike i peći.

MEDENJACI II

40 dag brašna
20 dag šećera
15 dag meda
cimet, klinčić
soda-bikarbona
1 jaje
8 dag oljuštenih badema

Zamijesiti tijesto, ostaviti da malo stoji, razvaljati, praviti pogačice, premazati jajetom (bjelanjkom) i peći oko 30 minuta. Ukrasiti oljuštenim bademima ili jezgrama oraha.

LICITARI

75 dag oštrog brašna
25 dag meda
25 dag šećera
1 dl vode
2 žumanjka
cimet, klinčić
1 i 1/2 žličica soda-bikarbone
2 bjelanjka
10 dag badema

Med, šećer i vodu prokuhati, dodati brašno, zamijesiti i pustiti da stoji tokom noći. Drugi dan dodati žumanjke, cimet i klinčić. Tijesto razvaljati, rezati oblicima licitara i staviti na nauljeni i pobrašnjeni lim. Peći na laganoj vatri da ostanu svijetložuti.

ČOKOLADNI MAKRONI

3 bjelanjka
20 dag badema
10 dag čokolade
15 dag šećera u prahu

Od bjelanjaka istući čvrsti snijeg, dodati šećer i nastaviti tući. Dodati mljevene bademe, naribanu čokoladu, miješati i oblikovati pomoću dviju u vodi umočenih žličica okrugle oblike. Peći na pergament-papiru na srednjoj prečki oko 10 min na 180 °C.

ČAJNI KOLUTIĆI

40 dag brašna
25 dag maslaca
20 dag šećera u prahu
2 jaja
limunova korica

Pjenasto umutiti maslac sa šećerom i miješajući dodati jaje, jedno po jedno. Zatim dodati naribanu limunovu koricu ili narančinu koricu te brašno. Zamijesiti tijesto.
Ostaviti tijesto da miruje na hladnome mjestu do 40 minuta. Odmoreno tijesto izraditi u kolutiće. Peći u umjereno toploj pećnici na temperaturi od 190 °C.

KAKAO-KOLUTIĆI

25 dag maslaca
3 žumanjka
15 dag šećera u prahu
10 dag mljevenih lješnjaka
35 dag brašna
5 dag kakaa
vanilin-šećer

Pjenasto umutiti maslac sa šećerom i dodati žumanjke, jedan po jedan. Zatim dodati mljevene lješnjake, kakao, brašno i vanilin-šećer. Zamijesiti tijesto te ga ostaviti na hladnome mjestu da odstoji 40 minuta. Iz odmorenog tijesta izraditi čajno pecivo-kolutiće. Peći u pećnici na temperaturi od 190 °C. Ohlađeno pecivo preliti glazurom od limuna i posipati sjeckanim lješnjacima.

ZIMSKO PECIVO

30 dag brašna
20 dag maslaca
10 dag šećera u prahu
1 jaje
30 dag badema
1 vanilin-šećer

Pjenasto umutiti maslac i šećer, dodati jaje. Zatim umiješati mljevene bademe, brašno i vanilin-šećer. Ostaviti tijesto da miruje na hladnome mjestu od 1/2 – 1 sat. Iz odmorenog tijesta izraditi čajno pecivo raznog oblika. Peći u umjereno toploj pećnici na temperaturi od 190 °C. Pečeno pecivo još vruće premazati glazurom od bjelanjaka i posipati krupnim kristal-šećerom.

PECIVO S MAKOM

25 dag maslaca
18 dag šećera u prahu
4 jaja
40 dag brašna
25 dag mljevenog maka
2 vanilin-šećera

Maslac i šećer pjenasto umutiti i dodati jaja, jedno po jedno, miješajući. Na kraju dodati brašno, mljeveni mak i vanilin-šećer. Zamiješeno tijesto ostaviti na hladnome mjestu da miruje do 50 minuta. Razvaljati tijesto u pravokutnik debljine oko 6 mm i izrezivačem oblikovati kolačiće (okrugle, ovalne, kvadratne i sl.). Oblikovano pecivo premazati bjelanjkom i posipati makom. Peći na temperaturi od 190 °C.

PRUTIĆI S BADEMOM

20 dag maslaca
20 dag šećera u prahu
40 dag brašna
10 dag badema
6 žumanjaka
vanilin-šećer

Pjenasto umutiti maslac sa šećerom i miješajući dodati žumanjke, jedan po jedan. Na kraju dodati brašno, fino mljevene bademe i vanilin-šećer. Umijesiti tijesto, ostaviti ga da miruje na hladnome mjestu 40 minuta i nakon toga razvaljati ga na debljinu 1 cm i izrezati prutiće dužine oko 4 cm i 9 cm širine. Prutiće peći u umjereno toploj pećnici na temperaturi od 190 °C.

POLJUPCI S ORASIMA

5 bjelanjaka
25 dag šećera u prahu
20 dag oraha

Od bjelanjaka i polovice količine šećera istući čvrsti snijeg, umiješati ostatak šećera i sitno rezane orahe.

Štrcaljkom praviti poljupce veličine oraha na namašćeni pergament-papir i posipati ih šećerom u prahu. Peći poljupce na temperaturi od 100 °C, dok ne počnu mijenjati boju, onda ih dalje sušiti u pećnici.

CRNI POLJUPCI

10 bjelanjaka
50 dag šećera u prahu
25 dag oraha
20 dag čokolade u prahu (ili ribane)

Bjelanjke i šećer istući u čvrsti snijeg, dodati mljevene orahe, ribanu čokoladu i šećer u prahu. Štrcaljkom praviti poljupce veličine oraha na namašćeni pergament-papir. Sušiti ih na temperaturi od 115 °C.

Sitni nepečeni kolačići

KUGLICE OD ORAHA I

15 dag samljevenih oraha
20 dag šećera u prahu
5 dag ribane čokolade
1 bjelanjak

U snijeg umiješati sve sastojke. Napraviti kuglice i uvaljati ih u kristal-šećer te ostaviti da se suše.

KUGLICE OD ORAHA II

4 žlice marmelade
10 žlica samljevenih oraha ili badema
limunova ili narančina korica

Praviti kuglice, uvaljati ih u samljevene orahe i pustiti da se suše.

KUGLICE OD ČOKOLADE

20 dag ribane čokolade
20 dag samljevenih badema ili oraha
20 dag šećera u prahu
2 žlice meda
žlica ruma
1 jaje

Od gornje smjese praviti kuglice, uvaljati ih u kristal-šećer i ostaviti na hladnome mjestu.

KUGLICE OD LJEŠNJAKA I ČOKOLADE

25 dag prženih oljuštenih lješnjaka
25 dag naribane čokolade
25 dag šećera u prahu
2 žumanjka
1 čašica maraskina
čokoladne mrvice

Sve dobro promiješati osim čokolade. Na kraju kuglice uvaljati u čokoladne mrvice. Ostaviti na hladnome mjestu.

FILMSKI POLJUPCI

30 višanja ili trešanja iz kompota
5 žlica ruma
20 dag rastopljene čokolade
15 dag popprženih, oljuštenih i samljevenih lješnjaka
3 žlice mlijeka
rum

Ostaviti tokom noći ocijeđene višnje prelivene sa 5 žlica ruma. Izmiješati čokoladu, lješnjake, ako je potrebno dodati i malo ruma. Praviti kuglice i u sredinu svake staviti višnju.

NAPOLEON-KUGLICE

25 dag šećera u prahu
25 dag samljevenih badema
20 dag ribane čokolade
1 dl ruma
5 dag maslaca
15 dag šećera u prahu
2 kuhana pasirana žumanjka
vanilin-šećer

Od šećera, badema, ribane čokolade i ruma, praviti kuglice. Na vrhu izdupsti rupicu (kuhačom ili prstom), u koju treba stavljati maslac, prethodno izmiješan sa šećerom u prahu, žumanjcima i vanilin-šećerom. Gotove kuglice uvaljati u kristal-šećer i ostaviti na hladnome mjestu.

KUGLICE OD KOKOSA

15 dag maslaca — narezati na tanke listiće
15 dag kristal-šećera
15 dag samljevenih keksa
1 žlica ruma
1 žlica kakaa
1 žlica kave
5 dag kokosovog brašna
limunov sok

Oblikovati kuglice i uvaljati ih u kristal-šećer. Držati na hladnome.

MARCIPAN

20 dag badema
20 dag šećera u prahu
vanilin-šećer
1 bjelanjak
10 dag čokolade u prahu
čokoladne mrvice

Obarene bademe oguliti, samljeti i pomiješati sa šećerom i bjelanjkom. Napraviti kuglice i uvaljati ih u čokoladu i posuti čokoladnim mrvicama.

KUGLICE S RUMOM

20 dag samljevenih oraha
20 dag šećera u prahu
20 dag naribane čokolade
rum
2 žumanjka
2 žlice naribane čokolade

Dobro izmiješati sastojke (osim naribane čokolade — 2 žlice) i vlažnom rukom oblikovati kuglice. Uvaljati ih u naribanu čokoladu ili kristal-šećer i ostaviti da se suše.

VOĆNE KUGLICE

14 dag šećera u prahu
10 dag oljuštenih i samljevenih badema
10 dag narančine korice ili ušećerenog voća ili voćni žele
1 rebro naribane čokolade
2 usitnjena klinčića
korica 1/2 limuna
1 bjelanjak
šećer u prahu
5 dag naribane čokolade

Sve sastojke dobro izmiješati, istresti na dasku posutu šećerom, oblikovati kuglice i uvaljati ih u naribanu čokoladu.

SMOKVINE KUGLICE

40 dag samljevenih suhih smokava
narančina korica
17 dag šećera
žlica pekmeza
malo ruma
5 dag samljevenih oraha

Sve izmiješati, praviti kuglice, uvaljati ih u šećer ili ribanu čokoladu, te sušiti.

DESERTNE KUGLICE

4 bjelanjka
20 dag šećera
limunov sok
20 dag sitno izrezanih smokava
20 dag sitno nasjeckanih oraha
15 dag grožđica

U čvrsto tučeni snijeg umiješati šećer i tući na pari. Dodati voće, rukom praviti kuglice i ostaviti da se prosuše.

KUGLICE OD JABUKA

1 kg kiselih jabuka
50 dag šećera
naribana korica i sok 1 limuna
5 dag oljuštenih i sitno isjeckanih badema
kristal-šećer

Oguljene jabuke pirjati sa šećerom dok ne nastane kaša, dodati limunovu koricu i sok te pirjati dalje dok tekućina ne ispari. U hladnu smjesu dodati bademe, praviti kuglice, uvaljati ih u kristal-šećer i ostaviti da se osuše.

KUGLICE OD SUHIH ŠLJIVA

30 dag dvaput samljevenih suhih šljiva
20 dag šećera
20 dag samljevenih oraha
1 žlica ruma
kristal-šećer

Dobro izmiješati smjesu, praviti kuglice, uvaljati ih u kristal-šećer i staviti u papirnate košarice.

KUGLICE OD KESTENA

3/4 kg kestena
10 dag samljevenih oraha
10 dag naribane čokolade
15 dag šećera
1 žlica ruma
2 rebra čokolade

Kestene ispeći, oguliti, u vreloj vodi skuhati i protisnuti kroz sito. Dodati orahe, rum, čokoladu, šećer te praviti kuglice. Uvaljati kuglice u naribanu čokoladu i ostaviti ih da se osuše.

RULADA OD KESTENA

1 kg kestena
12 dag maslaca
20 dag šećera u prahu
2 žlice ruma
2 rebra čokolade ili 1 vrhom puna žlica kakaa
2 žlice šećera u prahu

Propasirani kesten izmiješati sa šećerom i maslacem prethodno izmiješanim i rumom. Smjesu podijeliti na dva dijela. Dio razvaljati na dasci posutoj šećerom, a u drugi dio staviti rastopljenu čokoladu. Razvaljati i tu polovicu i staviti je na prvu, te saviti u ruladu. Odozgo namazati čokoladnim prelivom.

Čokoladni preliv

2 žlice kakaa
2 žlice šećera u prahu
3 žlice vrele vode
2 dag maslaca

Provreti sve osim maslaca, koji se umiješa kasnije.

TUNEL OD KESTENA

10 dag piškota
50 dag pasiranih kestena
1 žlica ruma
3 dag maslaca
1 žlica šećera u prahu
1 žličica kakaa
2 dl slatkog vrhnja
šećer u prahu

Protisnute kestene izmiješati s maslacem, šećerom u prahu i kakaom. Kalup duguljastog oblika obložiti masnim papirom, staviti prst debljine smjese od kestena i tvrdo istučeno slatko vrhnje. Ostaviti u hladnjaku 1 sat. Vrhnje pokriti piškotama, oprezno istresti, odstraniti papir i premazati *čokoladnim premazom:* 10 dag čokolade rastopiti u 1/2 dl vode i dodati komadić maslaca.

RULADA S RUMOM

50 dag keksa
4 žličice kave
4 žlice kakaa
1 dl ruma
šećer u prahu

Samljevene kekse pomiješati s kavom i rumom. Razvaljati na dasci posutoj šećerom i namazati *nadjevom*: 7 dag maslaca i 7 dag šećera. Saviti i ostaviti da se prosuši.

MADŽARSKA SALAMA

3 jaja
12 dag šećera
4 dag kakaa
25 dag maslaca
2 žličice ruma
vanilin-šećer
10 dag krupno narezanih oraha
šećer u prahu

Uz stalno miješanje zagrijati šećer, kakao, jaja. Toploj smjesi dodati maslac i miješati dok se ne otopi. Dodati vanilin-šećer, rum i krupno narezane orahe. Oblikovati 2 salame na papiru posutom s 12 dag šećera, staviti ih u hladnjak. Prije posluživanja narezati na kolutiće.

GLJIVE OD BADEMA

25 dag samljevenih badema
25 dag šećera u prahu
1 bjelanjak
5 dag čokolade

Zamijesiti smjesu od bjelanjka, badema i šećera, razdijeliti na dva dijela, u jedan staviti čokoladu. Od svijetlog dijela oblikovati stručke, a od tamnog klobuke, te spojiti. Ostaviti da se prosuše.

RULADA S LIMUNOVOM KREMOM

50 dag keksa
30 dag šećera u prahu
2 žlice kakaa
2 dl mlijeka
10 dag šećera u prahu

Samljevene kekse pomiješati sa šećerom, kakaom i mlijekom, te razvaljati na dasci posutoj šećerom. Namazati *limunovom kremom*: pjenasto izmiješati 10 dag maslaca, 10 dag šećera u prahu, sok i koricu polovice limuna, saviti, te ostaviti da se prosuši, a poslužiti narezano na tanke ploške.

RULADA OD VOĆA

30 dag samljevenih keksa
15 dag šećera u prahu
15 dag samljevenih oraha
2 žličice kakaa
15 dag marmelade od ribiza
1 dl hladne crne kave

Nadjev
12,5 dag maslaca
10 dag šećera u prahu
malo ruma

Sve izmiješati i staviti na dasku posutu šećerom, razvaljati i nadjenuti s 12,5 dag maslaca, pjenasto izmiješanog sa 10 dag šećera u prahu i malo ruma. Saviti i ostaviti na hladnome mjestu.

SALAMA I

25 dag čokolade
25 dag šećera u prahu
25 dag sjeckanih oraha
2 jaja

Čokoladu smekšati u pećnici i dodati šećer, jaja i miješati na pari dok se ne zgusne. Dodati krupno sjeckane orahe i istresti na dasku posutu šećerom, te izvaljati u oblik salame. Rezati hladno.

SALAMA II

4 rebra čokolade
10 dag šećera
12 dag oljuštenih i samljevenih badema
10 dag grožđica
1 jaje
malo ruma

Sve sastojke miješati na vatri, dok se smjesa ne izjednači, istresti na dasku posutu šećerom, izvaljati u oblik salame, zamotati u alufoliju i ostaviti da se suši na zraku nekoliko dana. Izrezati na tanke ploške.

NADJEVENA SALAMA

20 dag mljevenih oraha
20 dag šećera u prahu
3 rebra čokolade
1 bjelanjak
1 žlica ruma

Sve dobro izmiješati, razvaljati i premazati *nadjevom*: 7 dag maslaca, 7 dag šećera, 1 kuhani žumanjak. Saviti u salamu i ostaviti da se suši.

SALAMA U OBLATNI

1 oblatna
10 dag maslaca
15 dag šećera u prahu
1 žumanjak
15 dag čokolade
15 dag keksa
5 dag sitno isjeckanih oraha
1 žličica samljevene kave

Maslac izmiješati sa šećerom, dodati rastopljenu čokoladu, izrezane kekse i ostale sastojke, te dobro promiješati. Smjesu staviti na oblatnu koja je stajala savijena na mokrom ubrusu. Saviti salamu i staviti na hladno mjesto do posluživanja

MALA RULADA

10 dag naribane čokolade
10 dag samljevenih oraha ili lješnjaka
10 dag šećera u prahu
1 žlica ruma
1 bjelanjak

Nadjev
5 dag maslaca
5 dag šećera u prahu
1 žumanjak
1 žličica ruma

Iz navedenih sastojaka izraditi smjesu, te je razvaljati na podlozi od šećera oko 1 cm debljine, namazati nadjevom i saviti. Uvaljati u čokoladu u prahu (5 dag) i staviti na hladno mjesto.

PLOŠKE OD LIMUNA

4 oblatne
4 žumanjka
15 dag šećera
naribana limunova korica
sok 1 limuna
vanilin-šećer
15 dag maslaca
15 dag šećera u prahu
pekmez od ribiza ili marelice

Žumanjke, šećer, vanilin-šećer, limunov sok i koricu kuhati na pari dok se ne zgusne. Miješati i nakon što se makne s vatre dok se ne ohladi. Umiješati maslac, dobro izmiješan sa šećerom u prahu. Oblatnu namazati gotovo polovicom nadjeva i poklopiti drugom oblatnom, na koju treba staviti 1 žlicu pripremljene smjese s pekmezom, opet poklopiti oblatnom i namazati preostalom smjesom, te sve poklopiti još jednom oblatnom. Napunjene oblatne pritisnuti ravnim pladnjem. Rezati na kocke.

PUNJENE OBLATNE

paket oblatni
1 margarin
15 dag šećera u prahu
15 dag čokolade
15 dag popržnih i samljevenih lješnjaka
2 jaja
vanilin-šećer

Glazura
10 dag čokolade
20 dag šećera
1 dl mlijeka

Jaja, šećer, čokoladu kuhati na laganoj vatri dok ne nastane gusta krema. U ohlađenu kremu umiješati margarin, lješnjake, vanilin-šećer, te nadjenuti oblatne. Premazati glazurom od čokolade.

NADJEVENE OBLATNE

4 oblatne
20 dag šećera
20 dag samljevenih oraha
4 rebra čokolade
4 žumanjka
20 dag maslaca

Šećer ispržiti, dodati orahe, staviti na uljem namašćen tanjur. Samljeti i dodati rastopljenoj čokoladi, žumanjcima i maslacu koje smo miješali na pari da se zgusnu. Namazati oblatnu i pokriti drugom te nečim pritisnuti. Kad se stvrdne, rezati na kocke.

NUGAT

2 četvrtaste oblatne
25 dag maslaca
8 rebra čokolade
2 šake samljevenih lješnjaka ili badema

Izmiješati rastopljeni maslac i rastopljenu čokoladu, dodati lješnjake i miješati dok se smjesa ne ohladi. Jednu oblatnu namazati i poklopiti drugom. Staviti na hladno, rezati na kocke.

RULADA OD KEKSA U OBLATNI

2 jaja
2 rebra čokolade za kuhanje sitno izlomljene
2 žlice jake crne kave
10 dag keksa (petit beurre) sitno izmrvljenih
10 dag maslaca
15 dag šećera u prahu
1 žlica ruma
oblatne

Izmiješati jaja i crnu kavu, dodati čokoladu i kuhati na laganoj vatri dok ne nastane jednolična smjesa. Skinuti s vatre, dodati kekse, dobro izmiješati i ohladiti, te sve dodati dobro izmiješanom maslacu sa šećerom. Smjesom premazati oblatnu koja je stajala umotana u mokrom ubrusu. Uviti u ruladu, a nakon 1 sata preliti otopljenom čokoladom i ostaviti da stoji dan-dva

FIGARO KOCKE

2 oblatne
25 dag popržnih samljevenih lješnjaka (oguljenih) ili oraha
40 – 50 dag šećera
6 žumanjaka
25 dag maslaca
vanilin-šećer

Na vatri miješati 25 dag šećera dok ne postane boje karamela, dodati lješnjake. Žumanjke s preostalim šećerom, vanilin-šećerom i maslacem tući na pari dok se ne zgusnu. Umiješati lješnjake, brzo premazati oblatne i pritisnuti ih. Kod rezanja nož umakati u vrelu vodu.

POLJUPCI OD ZOBENIH PAHULJICA

3 šalice zobenih pahuljica
5 žlica kakaa
1/2 šalice sitno nasjeckanih oraha
1/2 šalice kokosovog brašna
2 šalice šećera
1/2 šalice mlijeka
1/2 šalice maslaca

Provreti mlijeko, šećer, maslac, dodati zobene pahuljice, kakao, orahe i kokos. Uzimati žličicom smjesu, hrpice staviti na lim i ostaviti da se prosuše.

DOMAĆA ALVA

40 dag šećera
5 žumanjaka
20 dag maslaca
5 dag kakaa
25 dag samljevenih oraha
2 velike oblatne

Karamelizirati 20 dag šećera, istresti na plitki tanjur, namašćen maslacem i ostaviti da se ohladi. Istući u mužaru i dodati ohlađenim žumanjcima, prethodno izmiješanim na pari sa šećerom, maslacem i kakaom. Dodati orahe, te smjesu staviti na oblatnu i pokriti drugom oblatnom. Pritisnuti težim predmetom da oblatne prionu za smjesu. Rezati na štapiće.

BIJELA ALVA

4 bjelanjka
25 dag šećera
10 dag meda
20 dag krupno rezanih oraha
2 velike oblatne

U čvrsti snijeg postepeno umiješati šećer i tući dok smjesa ne postane glatka i sjajna. Dodati zagrijani med i miješati dalje na pari. Skinuti s vatre, umiješati orahe, namazati oblatnu, poravnati mokrim nožem, i pokriti drugom oblatnom. Odozgo pritisnuti daskom, ohlađeno rezati na ploške.

TALIJANSKA BIJELA ALVA (TORRONE)

25 dag meda
2 bjelanjka
25 dag šećera
25 dag oljuštenih badema
oblatne

Provreti med, dodati čvrsti snijeg, izmiješati i maknuti s vatre. Posebno ukuhati gusti sirup od šećera i vode, dodati gornju smjesu i maknuti s vatre. Miješati dok se ne ohladi i dodati cijele oljuštene bademe. Dugački lim obložiti oblatnom, istresti smjesu te prekriti drugom oblatnom. Pritisnuti težim predmetom i ostaviti da stoji 24 sata.

KASATO

10 dag samljevenih oraha (lješnjaka)
20 dag samljevenih keksa
15 dag šećera u prahu
15 dag margarina
0,5 dl ruma
5 dag grožđica
20 dag žele-bombona

Sve sastojke promiješati i oblikovati ruladu na dasci posutoj šećerom. Ruladu možete preliti prelivom od čokolade.

Omlet »Zagreb«
(recept na str. 199)

SLANO PECIVO

Doboš kocke
(recept na str. 218)

ŠTAPIĆI S KIMOM

50 dag oštrog brašna
2,5 dag maslaca
sol
žličica kima
2 jaja
paprika
parmezan

Maslac zgnječiti s brašnom, dodati jaje i kim, pa zamijesiti glatko tijesto. Razvaljati, izrezati trokute ili pravokutne oblike, namazati razmućenim jajetom, posuti solju i crvenom paprikom. Umjesto kima može se posipati sa 7 dag naribanog sira parmezana.

POGAČICE SA SIROM I

25 dag margarina
25 dag svježeg kravljeg sira
25 dag brašna
2 jaja
žličica kima
1/2 žličice soli

Margarin, sir, jaje i 1 žumanjak izmiješati, posoliti, dodati brašno i zamijesiti tijesto. Zamotati u ubrus i staviti u hladnjak. Drugi dan praviti pogačice. Tijesto razvaljati debljine 1 cm, izrezati pogačice i poredati u namašćen lim. Svaku pogačicu premazati bjelanjkom, posuti solju i kimom. Peći u srednje zagrijanoj pećnici 30 minuta.

POGAČICE SA SIROM II

25 dag maslaca
40 dag oštrog brašna
sol
na vrhu noža praška za pecivo
3 žumanjka
12 dag naribanog sira
1 dl vrhnja
crvena paprika
parmezan

Maslac izmrviti s brašnom, dobro posoliti, dodati prašak za pecivo, naribani tvrdi sir, 2 žumanjka i toliko vrhnja da se može zamijesiti ti-

jesto. Razvaljati debljine prsta, izrezati pogačice, premazati ih žumanjkom, posuti paprikom, parmezanom i peći u dobro zagrijanoj pećnici da porumene.

SLANE POGAČICE

40 dag brašna
20 dag maslaca
1/2 dag soli
2 dag kvasca
2 žumanjka
1/2 dl kiselog vrhnja
kim
bjelanjak

Izmiješati brašno s ostalim sastojcima i toliko vode da se zamijesi malo tvrđe tijesto. Ostaviti u hladnjaku 2 sata. Zatim 4 puta naizmjence razvaljati i presaviti. Nakon zadnjeg presavijanja ostaviti još 1/2 sata u hladnjaku. Razvaljati, izrezati pogačice, premazati ih bjelanjkom, posuti solju i kimom, peći.

PECIVO S KIMOM

25 dag brašna
2 dag kvasca
1 jaje
malo mlijeka
sol
bjelanjak
maslac
kim

Kvasac staviti u malo mlijeka da se digne i zamijesiti s ostalim sastojcima. Tijesto razvaljati, izrezati na četverokute, premazati bjelanjkom i saviti kao slance. Poredati ih u lim za pečenje, premazati mlijekom, posuti kimom, pričekati da se dignu i peći u zagrijanoj pećnici 15 minuta.

PIKANTNI KEKSI

25 dag brašna
12 dag maslaca
1 jaje
malo ruma
2 žlice limunovog soka
1/2 žličice praška za pecivo
malo soli

Na dasci zamijesiti prhko tijesto i pustiti da počiva. Razvaljati, rezati pravokutnike, peći svijetložuto. Pečene poslužiti sa svježim kravljim sirom (začinjen crvenim ili bijelim lukom, crvenom paprikom, soli i sl.).

KEKSI SA SIROM

30 dag brašna
12 dag naribanog tvrdog sira
1/2 praška za pecivo
12 dag maslaca
sol, kim
mlijeko prema potrebi

U brašno dodati prašak za pecivo, naribani sir, maslac i toliko mlijeka da se može zamijesiti tijesto. Razvaljati, rezati štapiće, namazati jajetom, posuti kimom i peći.

ENGLESKI KEKSI

Tijesto
25 dag brašna
15 dag maslaca
12 dag oljuštenih samljevenih badema
6 dag naribanog parmezana ili kačkavalja
6 dag naribanog ementalera
2 žumanjka
sol
crvena paprika

Nadjev
10 dag maslaca
3 dag naribanog parmezana
3 dag naribanog ementalera
sol
paprika

Iz navedenih sastojaka izraditi glatko tijesto, razvaljati debljine 1/2 cm, oblikovati u pravokutnike veličine 4 x 6 cm zupčastim kotačićem.

Poredati ih u namašćen lim i peći oko 20 minuta na 220° dok ne porumene.
Za to vrijeme pjenasto razmutiti maslac, dodati ostale sastojke i tim nadjevom spajati ohlađene kekse dva po dva. Poslužiti uz pivo ili čaj.

SLANI KLIPCI

60 dag brašna
8 dag maslaca
3 dag kvasca
3 dl mlijeka
5 dag šećera
sol
kim
jaje
maslac

Maslac, šećer, kvasac i mlijeko izmiješati i pustiti da stoji 1/2 sata. Brašnu dodati sol i pripremljeni kvasac. Tijesto dobro istući, razdijeliti u 5 hljepčića i pustiti da se dižu dva sata. Razvaljati svaki hljepčić u mlinac debljine 3 cm. Svaki mlinac razrezati 4 puta, tako da se zarezi križaju u sredini. Dobivenih 8 komada tijesta premazati maslacem i saviti tako da vrh isječka bude gore. Klipce premazati jajetom, posoliti, posuti kimom i peći u zagrijanoj pećnici.

PECIVO SA SIROM

8 peciva
6 žlica mlijeka
2 žlice maslaca
2 žlice brašna
5 dl mlijeka
3 jaja
4 žlice naribanog tvrdog sira
sol
papar

Viljuškom izmrviti maslac u glatku smjesu, dodati žumanjke i 3 žlice mlijeka, dobro izmiješati. U tu smjesu zatim dodati zapršku, napravljenu na maslacu s brašnom i mlijekom, umiješati sir, sol, papar i na kraju snijeg. Pecivu odrezati vrh i izdupsti sredinu. Tom smjesom napuniti pecivo, peći u zagrijanoj pećnici 20 minuta i poslužiti toplo.

KUKURUZNICE

25 dag kukuruzne krupice
2 dl mlijeka
15 dag naribanog tvrdog sira
ulje
sol

Zavreti mlijeko i 5 dl posoljene vode, na laganoj vatri, uz miješanje, zakuhati krupicu. Na navlaženoj podlozi rastanjiti kašu debljine 1,5 cm. Ostaviti da se ohladi. Okruglim oblikom vaditi pogačice i slagati ih u namašćen lim, poprskati ih uljem, posuti naribanim sirom i peći oko 15 minuta.

POGAČICE OD ČVARAKA

1/2 l samljevenih čvaraka
1/2 l brašna
2 dag kvasca
2 – 3 žlice mlijeka
2 žumanjka
2 žlice vina
1/2 žličice soli
malo šećera

Izmrviti čvarke i brašno, dodati sve ostale sastojke, zamijesiti tijesto, razvaljati debljine 1/2 prsta i složiti u obliku ubrusa. Pokriti ubrusom i ostaviti da stoji 20 minuta. Postupak ponoviti još 2 – 3 puta. Razvaljati tijesto debljine prsta, oblikom izrezati pogačice i pustiti na toplome da se dižu 1/2 sata. Premazati ih žumanjkom, odozgo nožem narezati mrežu i peći u dobro zagrijanoj pećnici 1/2 sata.

PERECI

50 dag oštrog brašna
5 dag maslaca
oko 2 – 3 dl mlijeka
2 dag kvasca
malo soli
1 žlica šećera
1 jaje
2 žlice brašna
1 žumanjak
2 žlice morske soli
2 žlice vode

Kvasac staviti da se diže sa šećerom i mlijekom. Brašno izmrviti s maslacem, dodati sol. U sredini napraviti udubinu, u nju staviti dignuti kvasac, dodati mlijeko i sve dobro izmiješati. Tijesto razvaljati debljine 1,5 cm i podijeliti na 20 – 25 jednakih duguljastih dijelova. Oblikovati perece, poslagati u namašćen i brašnom posut lim, premazati jajetom i ostaviti oko 10 min da se dižu. Peći na oko 200 °C. Posebno izmiješati brašno, sol, vodu, svega po 2 žlice, te time premazati perece i ostaviti ih još nekoliko minuta u pećnici da se osuše.

JASTUČIĆI SA ŠUNKOM

20 dag oštrog brašna
8 dag margarina
1 »Zdenka« sir — topljeni
na vrhu noža praška za pecivo
2 – 3 žlice kiselog vrhnja
sol
10 dag šunke
2 jaja

Iz navedenih sastojaka (osim šunke i jaja) zamijesiti tijesto i ostaviti da malo odstoji. Zatim ga razvaljati na dasci posutoj brašnom, narezati na četvorine, staviti samljevenu šunku, preklopiti tako da se dobije jastučić. Odozgo premazati žumanjkom, rubove premazati bjelanjkom i peći. Poslužiti toplo.

Nadjev: šunku pomiješati s jajetom, posoliti i popapriti.

VARAŽDINSKI KLIPIĆI

1 kg brašna
3 dl ulja
8 dag kvasca
malo mlijeka
1 jaje
malo kima

Zamijesiti tijesto, napraviti male »kajzerice«, ostaviti da se dignu. Oblikovati valjkom klipiće, ponovno ih ostaviti da se dižu, premazati jajetom, posuti kimom i peći.

SLATKI VARENCI (PUDINZI), NABUJCI OMLETI

VARENCI

Smjesu za varenac, prethodno izrađenu, treba kuhati. Uzeti veći lonac s vodom, u njega staviti otopljenim maslacem namašćen i mrvicama posut kalup, te staviti na vatru. Treba premazati i poklopac jer se varenac digne. Dovoljno je kalup napuniti malo više od polovice. Tri četvrtine oblika za varenac mora biti uronjeno u vodu. Varenac staviti u vrelu vodu koja mora u loncu neprekidno ključati. Na kalup staviti uteg da se ne pomiče u vodi, a lonac pokriti poklopcem. Varenac kuhati 3/4 — 1 sat. Za to vrijeme kalup se ne smije otvarati. Kad je varenac kuhan, ostaviti ga 5 minuta na toplome mjestu, ali izvaditi iz lonca s vodom. Nakon toga kalup treba otvoriti, ostaviti da stoji još 5 minuta. Tada poklopiti zdjelom, u kojoj će se posluživati i okrenuti. Ako ne ispadne iz kalupa, kalup treba obložiti hladnim mokrim ubrusom, a rub varenca pažljivo odvojiti.
Varenac preliti prelivom i odmah poslužiti.

NABUJCI

Nabujci su po sastavu slični, samo što se ne kuhaju u pari već peku u pećnici. Za pečenje je najbolje upotrijebiti vatrostalnu posudu u kojoj će se i poslužiti. Posudu treba dobro premazati maslacem. Nabujci se peku oko 3/4 sata na umjerenoj vatri. Pečeni nabujak probosti na nekoliko mjesta iglom da izađe para. Odmah posuti šećerom i poslužiti uz voćne sokove i prelive.

Nabujci i varenci su ne samo lako probavljivi, već i hranjivi.

ENGLESKI VARENAC

14 dag maslaca
2 jaja
2 žumanjka
7 dag šećera
2 žlice ruma
10 dag brašna
10 dag grožđica
10 dag citronata
limunova korica
snijeg od 2 bjelanjka
1 1/2 dl ruma

U dobro izmiješani maslac staviti šećer, jaja, žumanjke i miješati dok smjesa ne postane pjenasta. Dodati grožđice, citronat, limunovu koricu, rum i brašno. Istući snijeg i lagano umiješati. Kalup namastiti rastopljenim maslacem i posuti mrvicama. Kalup smije biti napunjen samo do nešto više od polovice da se smjesa može dizati. Kuhati 3/4 do 1 sat u pari. Treba paziti da voda neprekidno vri i da ne uđe u kalup s varencem.

Kalup mora biti pokriven, poklopac treba također namazati maslacem, jer se varenac digne. Varenac izvaditi, pustiti 5 minuta poklopljen na rubu štednjaka. Otvoriti i poklopiti zdjelom u kojoj će se poslužiti i sve okrenuti. Ako ne ispadne iz kalupa, obložiti ga mokrim, hladnim ubrusom. Varenac politi rumom, zapaliti i zapaljen nositi na stol. Može se poslužiti s prelivom od punča ili naranče.

Preliv od punča

3 jaja
10 dag šećera
3 dl hladnog čaja
3 žlice ruma
punč
limunov i narančin sok

Sve izmiješati i tući na vatri dok ne zavri.

ENGLESKI VARENAC S JABUKAMA

1 l pirea od jabuka (oguljene, pečene i propasirane jabuke)
1 žličica naribane limunove korice
15 dag šećera
1 žličica gustina
6,5 dag maslaca
4 jaja
2 – 3 žličice prosijanih mrvica
trokutaste kriške kruha popržene na maslacu

Pireu od jabuka dodati limunovu koricu, šećer, gustin, maslac i miješati na laganoj vatri dok se smjesa ne zgusne. U ohlađenu smjesu umiješati jaja. Staviti u dublji okrugli namašćen maslacem i mrvicama posut kalup, te u limu s vrelom vodom peći u pećnici 30 minuta na 225°. Gotov varenac istresti u zdjelu i služiti s popržеnim kriškama kruha.

VARENAC OD RIŽE

1/2 l mlijeka
15 dag riže
8 dag maslaca
8 dag šećera
5 jaja
džem od marelica

Rižu skuhati u mlijeku i ohladiti. U pjenasto izmiješan maslac sa šećerom dodati žumanjke i dalje miješati, dodati rižu i na kraju snijeg. U namašćen kalup stavljati najprije malo riže, pa malo džema, pa rižu itd., dok se smjesa ne potroši. Kuhati u pari 1 sat. Poslužiti s *pjenom od bjelanjaka:* od 6 bjelanjaka istući čvrsti snijeg, dodati toliko malinovog sirupa da se oboji i zasladi. Nakon toga tući na pari i poslužiti zasebno ili staviti oko varenca.

VARENAC OD KRUPICE

1/2 l mlijeka
12 dag krupice
8 dag maslaca
8 dag šećera
5 jaja
limunova korica

Krupicu skuhati u mlijeku i ohladiti. Maslac, šećer, žumanjke, miješati dok smjesa ne postane pjenasta. Dodati krupicu, limunovu koricu i čvrsti snijeg. Staviti u namašćen kalup i kuhati na pari 1/2 sata. Poslužiti s *prelivom od mlijeka*:

4 žumanjka, 4 žlice šećera i 1/2 žličice brašna izmiješati, polako dodavati vrelo mlijeko (1/2 l) zakuhano s vanilin-šećerom, miješati na vatri dok ne zavri, još malo miješati, te time preliti varenac.

VARENAC OD ŽEMIČAKA

2 žemičke
4 jaja
10 dag šećera
5 dag grožđica
8 dag samljevenih badema
5 dag oljuštenih i narezanih badema za ukras

Žemičke izrezati i staviti u mlijeko. Za to vrijeme miješati žumanjke sa šećerom, dodati grožđice, bademe, namočene žemičke i snijeg. Smjesu staviti u namašćeni kalup i kuhati 1 sat na pari. Kuhani varenac izvaditi iz kalupa, posuti nasjeckanim bademima i poslužiti s *prelivom od kave*: 4 žumanjka, 4 žlice šećera, 1/2 žličice brašna, izmiješati i pomalo dodavati 3 dl vrelog mlijeka s vanilin-šećerom i 1 dl kave. Tući na pari dok ne zavri.

Sacher torta
(recept na str. 218)

VARENAC OD PIŠKOTA

10 dag ušećerenog voća (ili kuhanog) narezanog na kockice
15 dag grožđica
1 dl maraskina ili cherry brandya
25 dag piškota
15 dag šećera
2 dl mlijeka
3 jaja
12,5 dag maslaca

Voće i grožđice preliti likerom, ostaviti da stoji 1 sat. Piškote izmrviti i staviti u posudu, preliti zaslađenim vrelim mlijekom, miješati na vatri koju minutu, a onda dodati voće. Maknuti s vatre, dodati razmućene žumanjke, rastopljeni maslac i čvrsto tučeni snijeg. Sve lagano promiješati. Smjesu staviti u maslacem namašćen i mrvicama posut kalup, ovaj u lim s vrelom vodom i peći 40 minuta na 225°. Gotov varenac izvaditi iz pećnice, ostaviti koju minutu da se ohladi pa istresti u zdjelu i poslužiti uz *preliv od marelica*: razmutiti 2–3 žlice marmelade od marelica sa čašicom ruma i malo vode, umiješati 2–3 žlice šećera u prahu i time preliti još topli varenac.

VARENAC S VRHNJEM

4 jaja
10 dag šećera
vanilin-šećer
2,5 dl mlijeka
5 dl tučenog slatkog vrhnja

U jaja izmiješana sa šećerom i vanilin-šećerom, dodati vrelo mlijeko. Staviti u dobro namašćen kalup, pa u lim s vrelom vodom i kuhati na 225° 30 minuta. Izvaditi iz pećnice, ohlađen istresti u zdjelu i ukrasiti tučenim vrhnjem. Držati na ledu do posluživanja.

Torta »Zagreb«
(recept na str. 213)

VARENAC OD BJELANJAKA

6 bjelanjaka
8 dag šećera
10 dag marmelade od malina ili druge vrste voća

Istući čvrsti snijeg i šećer, dodati marmeladu. Smjesu staviti u namašćen kalup i kuhati na pari 10 minuta. Poslužiti s *prelivom od kave*: 4 žumanjka, 4 žlice šećera i 1/2 žličice brašna dobro izmiješati, dodavati vrelo mlijeko (3 dl) i 1 dl kave, tući na pari dok zavri i preliti varenac.

VARENAC OD KESTENA

5 jaja
20 dag pasiranih kestena (35 dag u ljusci)
20 dag šećera
5 dag čokolade

U čvrsti snijeg staviti šećer, žumanjke, otopljenu čokoladu i pasirane kestene. Smjesu uliti u namašćen i pobrašnjen kalup i kuhati na pari 1 sat. Poslužiti tučenim slatkim vrhnjem.

VARENAC OD KAVE

8 dag maslaca
2 žlice oštrog brašna
2 dl jake crne kave
14 dag šećera u prahu
6 jaja

Pripremiti svijetlu zapršku od maslaca i brašna, zaliti crnom kavom i kuhati tako dugo dok se ne prestane lijepiti o stijenke posude. Ohladiti, dodati žumanjke, šećer u prahu i čvrsti snijeg. Uliti u dobro namašćen kalup i kuhati na pari 1 sat.

VARENAC OD ČOKOLADE

5 dag čokolade
1 žlica vode
5 jaja
15 dag šećera u prahu
5 dag maslaca

Čokoladu razmekšati u pećnici, rastopiti žlicom vode. Pjenasto izmiješati žumanjke sa šećerom, toj smjesi dodati pripremljenu čokoladu i snijeg. Oblik za varenac premazati maslacem, posuti kristal-šećerom, uliti smjesu, pokriti i kuhati na pari 1 sat.

VARENAC OD BADEMA S ČOKOLADOM

7 dag maslaca
8 dag šećera
4 jaja
8 dag čokolade
8 dag badema
1 dag mrvica

Dobro izmiješati maslac, šećer i žumanjke, dodati rastopljenu čokoladu, samljevene bademe, mrvice, te snijeg. Staviti u namašćen i posut kalup, kuhati u pari 3/4 sata. Može se poslužiti prelivom od mlijeka.

VARENAC OD KRAVLJEG SIRA

5 dag maslaca
4 jaja
15 dag šećera
35 dag kravljeg sira
vanilin-šećer
5 dag samljevenih lješnjaka
5 dag grožđica
2 žlice gustina (škrobnog brašna)

Miješati maslac, šećer i žumanjke dok se ne zapjene, dodati sve ostale sastojke i na kraju čvrsti snijeg. Smjesu staviti u namašćen oblik za varenac. Kuhati 1 sat na pari. Kad je gotov, istresti ga u zdjelu i poslužiti uz pirjano voće.

NABUJCI

NABUJAK OD KRUPICE

5 jaja
15 dag šećera
25 dag krupice
limunova korica
vanilin-šećer
3/4 l mlijeka
5 žlica maslaca
malo soli

Krupicu ukuhati u kipuće mlijeko, miješati dok se ne zgusne. U ohlađenu smjesu dodati prethodno izmiješan maslac, šećer, žumanjke, limunovu koricu, vanilin-šećer. Lagano dodati snijeg. Staviti u namašćen lim (posudu) i lagano peći. Poslužiti kompotom ili voćnim sirupom.

NABUJAK OD ZOBENIH PAHULJICA

1 l mlijeka
25 dag zobenih pahuljica
malo soli
limunova korica
6 dag maslaca
8 dag šećera
3 jaja
5 dag grožđica

Od mlijeka, zobenih pahuljica, soli i limunove korice skuhati gustu smjesu i ostaviti da se hladi. Maslac, šećer i žumanjke dobro mutiti dok se ne zapjene. Obje smjese lagano pomiješati, dodati grožđice i snijeg. Uliti u namašćen oblik za nabujak, odozgo staviti malo maslaca i peći 45 minuta u pećnici. U nabujak možemo dodati i malo narezanih jabuka.

NABUJAK OD SIRA

10 dag maslaca
4 jaja
10 dag pasiranog sira
10 dag šećera
10 dag badema

Dobro izmiješati maslac, žumanjke, dodati sir, oguljene samljevene bademe i snijeg. Smjesu staviti u namašćen kalup i peći.

Poslužiti s *prelivom od mlijeka*: 4 žumanjka miješati sa 4 žlice šećera i 1/2 žličice brašna, dodati 1/2 l kipućeg mlijeka s komadićem vanilije i tući na vatri do vrenja.

ČAROBNA PJENA

25 dag kroz sito protisnutih jabuka
15 dag šećera
1 žlica ruma
limunova korica
6 dag marmelade
snijeg od 5 bjelanjaka

Pečene jabuke protisnuti kroz sito, umiješati šećer, rum, limunovu koricu i marmeladu. U dobro izmiješano dodati snijeg. Peći u vatrostalnoj zdjeli.

NABUJAK OD VINA

3 jaja
15 dag šećera
10 dag brašna
1/4 l vina
snijeg od 3 bjelanjka
3 dag šećera

Jaja i šećer miješati dok smjesa ne postane pjenasta. Umiješati brašno i uliti u vatrostalnu zdjelu u obliku čunja. Na nabujak staviti snijeg i malo propeći. Poslužiti uz *preliv od vina:* 4 žumanjka miješati sa 4 žlice šećera, dodati 2 dl vina sa 1 dl vode i miješati na vatri dok ne zavri.

NABUJAK OD ORAHA

6 dag maslaca
4 jaja
8 dag šećera
8 dag oraha
limunova korica, rum

Maslac, žumanjke i šećer dobro izmiješati. Dodati samljevene orahe, rum, limun i snijeg. Staviti u namašćen i posut kalup i peći u pećnici. Odmah poslužiti prelivom (šodoom) od vina.

NABUJAK OD KRUPICE S TREŠNJAMA

12,5 dag krupice
5 dl mlijeka
7,5 dag maslaca
6,5 dag šećera
5 jaja
50 dag trešanja bez koštica

Skuhati krupicu u mlijeku, ohladiti, te dodati maslac, šećer i razmućena jaja. Miješati dok se smjesa ne ujednači, dodati trešnje. U dublji kalup, namašćen maslacem i posut mrvicama istresti smjesu. Peći u umjereno zagrijanoj pećnici 30 minuta.

SLATKI OMLETI

OMLET »ZAGREB«

(4 osobe)

Tijesto

4 jaja
10 dag šećera
5 dag brašna
5 dag lješnjaka
2,5 dag brašna
2 žlice ulja
2,5 dag kakaa

Nadjev:

20 dag čokolade za kuhanje
12 kuglica sladoleda
1 bočica slatkog vrhnja

Od bjelanjaka i šećera stucite čvrsti snijeg, lagano umiješajte žumanjke, lješnjake, kakao, brašno i ulje. Smjesu istresite u maslacem namazan i brašnom posut lim i pecite u pećnici dok ne porumeni.

Pečeni biskvit ohladite i izrežite na krugove promjera oko 10 cm. Prije posluživanja svaki omlet nadjenite rastopljenom čokoladom, preklopite s jedne strane, a na ostatak omleta stavite 3 kuglice sladoleda raznih boja (vanilija, čokolada i lješnjak). Ukrasite tučenim slatkim vrhnjem.

PJENASTI OMLET

5 jaja
10 dag šećera
1 dag brašna
4 dag maslaca
2,5 dl trešnjevače
2 vanilin-šećera
1-2 žlice slatkog vrhnja

Pjenasto umutiti žumanjke s dodatkom šećera, vanilin-šećera, trešnjevače i dijelom maslaca. Dodati malo vrhnja, čvrsto tučeni snijeg od bjelanjaka i brašno, te sve zajedno lagano izmiješati.

U tavi zagrijati maslac, istresti smjesu u tavu i ostaviti kratko na štednjaku. Zatim dopeći u pećnici na temperaturi od 200 °C. Omlet jednom preklopiti, posuti šećerom u prahu u koji se umiješa vanilin-šećer.

OMLET S MARMELADOM

5 jaja
10 dag šećera
5 dag maslaca
2 dag brašna
1 žlica vrhnja
marmelada, sol
šećer u prahu za posipanje

Istući jaja sa šećerom, vrhnjem i malo soli, dodati brašno. Zagrijati maslac u tavi i smjesu istresti u vrući maslac, te stalno miješati dok se jaja ne počnu zgrušavati i stezati, ali gornji sloj mora ostati mekaniji. U toku pečenja češće protresti tavu da se jaja ne zalijepe.

Omlet nadjenuti marmeladom, preklopiti s jedne i s druge strane. Obilno posipati šećerom u prahu i zapeći ga na brzinu u vrućoj pećnici.

Omlete možete nadijevati voćem, voćnom salatom ili nekim drugim nadjevom.

Mogu se pripremiti i kao slane slastice sa šampinjonima, šparogom i dr.

OMLET SUFLÉ

4 jaja
8,5 dag šećera
4 dag škrobnog brašna
1 žlica ruma ili limunove korice
šećer u prahu za posipanje

Žumanjke i šećer pjenasto izmiješati, dodati gustina i čvrsto tučeni snijeg. Dodati rum, lagano promiješati i peći u dobro zagrijanoj pećnici 15 minuta na 180 °C u kalupu ili na namašćenom limu u obliku kupe.

Pečeni omlet posipati šećerom u prahu.

SALZBURŠKI ŽLIČNJACI

15 bjelanjaka
15 žumanjaka
4 dl mlijeka
malo soli, limunova korica
malo šećera
maslac za prženje
šećer u prahu

Istući čvrsti snijeg od bjelanjaka s malo soli i dodati šećer. Uz lagano miješanje dodati žumanjke, brašno, naribanu limunovu koricu, a zatim iz smjese vaditi šest žličnjaka velikom žlicom koje stavite na tavu s debelim dnom, na ugrijani maslac.

Žličnjake popržiti na tihoj vatri s jedne i druge strane. U vatrostalnu zdjelu staviti mlijeko i 2 dag maslaca, te pustiti da provri. U kipuće mlijeko stavljati ocijeđene žličnjake i sve zajedno staviti u umjereno toplu pećnicu da se peče na temperaturi od 200 °C. Peći žličnjake dok ne narastu, ali ne i da porumene. U sredini moraju ostati još malo »kremasti«.

Posipati ih šećerom u prahu u koji se doda vanilin-šećer i poslužiti vruće.

LIJEVANO TIJESTO ZA PALAČINKE

I. Postupak pripremanja tijesta:

50 dag brašna
7 dl mlijeka
3 dag šećera
3 jaja
3 dl ulja
sol, limunova korica

Mlijeko, brašno, sol, šećer, naribanu limunovu koricu i jaja dobro umutiti tako da se dobije glatko lijevano tijesto (prema potrebi dodati mlijeko ili brašno, zbog gustoće), te ostaviti tijesto da odstoji pola sata.

II. Postupak pripremanja tijesta:

50 dag brašna
15 dag šećera
7 jaja
2 žumanjka
7 dl mlijeka
1 dl slatkog vrhnja
2 žlice konjaka
vanilin-šećer
sol, 5 dag maslaca

Izmiješati mlijeko, brašno, šećer, vanilin-šećer, sol, slatko vrhnje, konjak i jaje, tako da se dobije glatko lijevano tijesto u koje se na kraju doda poprženi maslac. Ostaviti tijesto da odstoji pola sata.

Palačinke peći u tavi u koju ste stavili ulje. Čekati da se ulje dobro zagrije, zatim ocijediti tavu od masti i u vrelu tavu uliti toliko tijesta da prekrije dno tave. Tijesto razliti po tavi okrećući, odnosno naginjući tavu.

Palačinke ispeći s jedne i druge strane, a zatim ih slagati u posudu odgovarajuće veličine i držati na toplome mjestu da se ne ohlade.

Palačinke se mogu puniti marmeladom, džemom, orasima, čokoladom, vanilin-kremom od jaja bez želatine s dodatkom raznih aroma kao što su kakao, kava, lješnjak, malina, jagoda i dr.

Poslužiti vruće, posipati šećerom u prahu.

PALAČINKE S ORASIMA U VRHNJU

tijesto za palačinke
30 dag oraha
6 dl vrhnja
10 dag grožđica
10 dag maslaca
šećer u prahu

Pečene palačinke premazati nadjevom od mljevenih oraha koje ste izmiješali s grožđicama. Savijene palačinke, debljine dva prsta, slagati u vatrostalnu zdjelu ili namašćeni lim. Palačinke slagati jednu uz drugu, s preklopljenom stranom okrenutom prema gore, jednake visine. Preliti palačinke vrhnjem i prepeći ih deset minuta u pećnici. Pečene palačinke posipati šećerom u prahu.

PALAČINKE SA SIROM

tijesto za palačinke
30 dag sira
6 dl vrhnja
10 dag šećera
2 jaja

Palačinke sa sirom pripremiti na isti način kao i palačinke s orasima, s tom razlikom da se nadijevaju sirom.

PALAČINKE S MAKOM

Palačinke s makom pripremiti na isti način kao i palačinke s orasima, s tom razlikom da se nadijevaju makom.

Nadjev: Prokuhati 2,5 dl mlijeka zašećerenog s 10 dag šećera i 1 vanilin-šećerom. Dodati 25 dag mljevenog maka, skinuti s vatre i malo ohladiti. Puniti palačinke.

DROBLJENAC S MALINOVIM SOKOM

50 dag brašna
6 dl mlijeka
10 dag maslaca
6 jaja
10 dag grožđica
20 dag maslaca za prženje
5 dag šećera
voćni sirup za preliv
sol
šećer u prahu
limunova korica

Izmiješati brašno, mlijeko, šećer, žumanjke, sol, naribanu limunovu koricu i maslac u glatko lijevano tijesto, nešto gušće nego za palačinke. Tijestu dodati čvrsto tučeni snijeg od bjelanjaka i grožđice.

Ostaviti tijesto pola sata da odstoji, a zatim se od njega na vrućem maslacu u većoj tavi peku veće palačinke debljine oko pola cm.

Peći na više masnoće da bi bile hruskave. Još vruće izdrobiti na tavi uz pomoć viljuške i noža, u mrvice koje se još malo popրže dok ne dobiju lijepu boju i hruskavu koricu.

Drobljenac poslužiti vrući, preliven voćnim sirupom i posipati šećerom u prahu.

Umjesto sirupa može se u sredinu drobljenca staviti malo džema.

DROBLJENAC OD PŠENIČNE KRUPICE

5 dl mlijeka
35 dag maslaca
6 jaja
80 dag pšenične krupice
20 dag šećera
sol, limunova korica

Krupicu ukuhati s mlijekom i ohladiti.

Pjenasto umutiti maslac s polovinom šećera, 3 cijela jaja, 3 žumanjka, naribane limunove korice i malo soli. Promiješati sve to zajedno s kuhanom pšeničnom krupicom, te na kraju dodati, uz lagano miješanje, čvrsto tučeni snijeg od bjelanjaka i ostatka šećera.

U većoj tavi ispeći tijesto kao za palačinke, ali veće, debljine 15 mm. Peći na više masnoće da se dobije hruskava korica. Još vruće tijesto, na tavi uz pomoć viljuške i noža, izdrobiti u mrvice, dodati grožđice i još malo popržiti da dobije lijepu boju.

TORTE

INFLACIJSKA TORTA

Tijesto

8 bjelanjaka
2 žumanjka
8 žlica šećera
1 vanilin-šećer
limunova korica
1 žlica mrvica natopljenih u rumu
14 žlica popržanih mljevenih koštica suncokreta
2 žlice mljevene čokolade za kuhanje

Nadjev

6 žumanjaka
6 žlica šećera
1 vanilin-šećer
10 dag čokolade
15 dag maslaca

Bjelanjke tući u čvrsti snijeg, dodavati žlicu po žlicu šećera i vanilin--šećer, zatim redom uz lagano miješanje dodati žumanjke, limunovu koricu, mrvice, mljevene koštice i čokoladu. Peći na laganoj vatri oko 40 minuta.

Nadjev:

Žumanjke miješati sa šećerom i vanilin-šećerom, dodati čokoladu i kuhati na pari. U ohlađeno umiješati razmućeni maslac, te ovom smjesom nadijevati prepolovljenu tortu. Polovicom nadjeva premazati izvana.

TORTA OD ORAHA

Tijesto:

10 jaja
20 dag šećera
15 dag maslaca
20 dag oraha
15 dag brašna
0,03 dl ruma
3 dag mljevene kave

Nadjev

krema od maslaca
20 dag oraha
4 dl jake crne kave
1 dl slatkog vrhnja
1/2 vanilin-štapića

Pjenasto umutiti 10 žumanjaka sa 10 dag šećera i 15 dag maslaca. Dodati 0,5 dl jake crne kave i 1 žlicu mljevene kave, tvrdo tučeni snijeg od 10 bjelanjaka i 10 dag šećera. Dodati brašno i mljevene orahe.

Smjesu treba peći u dva oblika odgovarajuće veličine koje ste prethodno namastili i obložili papirom. Ohlađenu tortu izvaditi iz oblika i premazati kremom od maslaca u koju ste dodali 20 dag mljevenih oraha, 4 dl jake kuhane kave i sve to pomiješati sa 1 dl tučenog zaslađenog slatkog vrhnja.

Površinu torte premazati kremom i posuti krupno izrezanim orasima.

ROĐENDANSKA TORTA

Tijesto

10 jaja
30 dag šećera
7 dag mrvica
1 dl ruma
3 dag brašna
1/2 praška za pecivo
25 dag oraha

Krema

2 jaja
15 dag šećera
2 rebra čokolade
2 – 3 žlice kave
25 dag margarina

Žumanjke pjenasto umiješati sa 15 dag šećera, dodati mrvice namočene u rumu, samljevene orahe, 20 dag brašna pomiješanog s praškom za pecivo. Na kraju lagano umiješati snijeg od 10 bjelanjaka i 15 dag šećera u prahu.

Krema: Pjenasto izmiješati 2 cijela jaja sa 15 dag šećera i kuhati na pari. Dodati 2 rebra čokolade, 2 – 3 žlice crne jake kave ili 1 žlicu kave u prahu. Nastaviti kuhati dok se ne dobije jednolična smjesa. Kremu ohladiti i dodati pjenasto izmiješanom margarinu. Sve zajedno dobro pjenasto izmiješati i nadijevati tortu. Površinu torte premazati istim nadjevom i posipati mljevenim orasima i jezgrama oraha.

TORTA OD LJEŠNJAKA I

10 jaja
20 dag šećera
20 dag lješnjaka
10 dag mrvica
5 dag maslaca
5 dag brašna
0,5 dl ruma
limunova korica
1 vanilin-šećer
10 dag čokolade
1/2 l tučenog slatkog vrhnja
3 – 4 listića želatine
20 dag čokoladne glazure

Pjenasto umutiti žumanjke sa 10 dag šećera i vanilin-šećerom. Popržiti lješnjake i samljeti ih, te ih dodati u smjesu zajedno sa čvrsto tučenim snijegom od bjelanjaka i šećera. Sve zajedno promiješati sa 10 dag mrvica namočenih u rumu, brašnom i rastopljenim maslacem. Tijesto peći u obliku koji je prethodno namašćen i obložen papirom. Pečenu i ohlađenu tortu izvaditi iz oblika i vodoravno prepo-

loviti na dva dijela te premazati nadjevom od slatkog vrhnja u koje ste dodali rastopljenu čokoladu i 3 – 4 listića želatine. Površinu torte također premazati istom kremom i staviti u hladnjak da se ohladi i stisne. Ohlađenu tortu preliti čokoladnom glazurom.

Čokoladna glazura: U 3 žlice vode ili mlijeka prokuhati 7 dag šećera, 10 dag čokolade za kuhanje. U malo ohlađenu smjesu umiješati 5 dag maslaca.

TORTA OD LJEŠNJAKA II

Tijesto

10 jaja (bjelanjaka)
40 dag šećera u prahu
30 dag mljevenih lješnjaka
10 dag biskvitnih mrvica
(može 40 dag lješnjaka)

Krema

10 žumanjaka
30 dag kristal-šećera
1 žlica mlijeka
1 margarin
4 rebra čokolade

Istući snijeg od 10 bjelanjaka, dodati šećer u prahu i nastaviti tući dok se ne dobije gusta smjesa, dodati mljevene lješnjake, mrvice, promiješati i peći na temperaturi oko 180 °C oko 40 minuta.

Krema: Na pari tući žumanjke, šećer, dodati mlijeko, čokoladu i nastaviti tući dok se ne dobije glatka sjajna smjesa. Ohladiti, umiješati pjenasto izmiješan margarin i nadijevati tortu. Ukrasiti istom kremom. Posipati grubo narezanim lješnjacima.

ČOKOLADNA TORTA

Tijesto

8 jaja
20 dag šećera
20 dag čokolade
10 dag margarina
10 dag biskvitnih mrvica
5 dag brašna
1 dl ruma

Nadjev

15 dag marmelade od višanja ili ribiza
2 – 3 žlice šećera
1 dl vode
1 žlica ruma

Pjenasto izmiješati margarin sa šećerom, dodati jedan po jedan žumanjak i nastaviti miješati. U pjenasto izmiješanu kremu dodati naribanu čokoladu ili čokoladu u prahu, biskvitne mrvice i naizmjenično čvrsto tučeni snijeg sa ostatkom šećera i brašno. Kalup za tortu namazati i obložiti masnim papirom. Smjesu peći na temperaturi 180 °C oko 40 minuta. Smjesu možete podijeliti u 2 – 3 dijela i svaki peći posebno na istoj temperaturi oko 15 – 20 minuta. Ohlađenu tortu izrezati u 3 dijela ili kore i premazati ovim redom:

Donju koru poprskati šećernim sirupom pripremljen tako da se kuha u 1 dl vode 2 – 3 žlice šećera dok se smjesa ne zgusne. Premazati marmeladom ili džemom od višanja, čokoladnom kremom od maslaca i tako redom. Gornju koru premazati marmeladom i preliti čokoladnom glazurom. Sa strane tortu premazati čokoladnom kremom i posipati ribanom čokoladom.

Čokoladna krema od maslaca: vidi kreme i glazure.

TORTA OD BADEMA

Tijesto

8 jaja
25 dag badema
15 dag kristal-šećera
2 – 3 žlice ruma

Krema

2 jaja
25 dag šećera
25 dag margarina
1 vanilin-šećer

Grilaž

15 dag badema
10 dag šećera

Pjenasto izmiješati 8 žumanjaka i 7,5 dag šećera, dodati malo ruma (0,03) i 25 dag obarenih, oljuštenih i samljevenih badema.
U smjesu dodati čvrsto tučeni snijeg sa 7,5 dag šećera, lagano miješajući.

Oblik za tortu namastiti i obložiti papirom. Peći na temperaturi 180° oko 40 minuta, bez otvaranja pećnice prvih 15 minuta.

Krema: Tući na pari 2 cijela jaja, 1 vanilin-šećer i 25 dag šećera dok smjesa ne postane gusta. U ohlađenu kremu dodati pjenasto umućeni maslac neprestano miješajući dok ne dobijete glatku smjesu. Kore premazati kremom, a površinu torte nakon što ste premazali kremom, posipajte grilažom.

Grilaž: Šećer rastopiti na vatri dok ne postane svijetlosmeđe boje. Dodati prethodno obarene, oljuštene i samljevene bademe i sve zajedno popržiti. Istresti u namašćeni lim i pustiti da se ohladi. Ohlađeni i stvrdnuti karamel zdrobiti valjkom na dasci i zdrobljenim karamelom ukrasiti tortu.

TORTA OD BADEMA S MARCIPANOM

Tijesto

8 jaja
25 dag šećera
25 dag samljevenih badema
5 dag mrvica
0,5 dl ruma

Krema:

20 dag margarina (maslaca)
15 dag šećera
10 dag mljevenih badema
2 žumanjka
1 šalica crne kave (male)

Marcipan

kupljeni gotov, ili
10 dag badema
10 dag šećera u prahu
1 – 2 bjelanjka

Tijesto: Pjenasto umiješati polovicu šećera sa žumanjcima, a drugu polovicu s bjelanjcima. U pjenasto umućene žumanjke dodati mljevene bademe i mrvice namočene u rumu. Dodati snijeg i sve lagano promiješati. Peći na namašćenom limu posutom brašnom na temperaturi 180 °C oko 3/4 sata. Ohlađenu tortu razrezati na 3 dijela.

Krema: Maslac i šećer pjenasto izmiješati, dodati žumanjke, bademe i kavu. Kore poprskati rumom ili šećernim sirupom i nadjenuti kremom. Gornju koru preliti čokoladnom glazurom ili bijelom glazurom. Ukrasiti marcipanom.

Marcipan: Bademe preliti vrućom vodom, oljuštiti, osušiti i samljeti. Dodati šećer u prahu i bjelanjke. Sve dobro izmiješati i na dasci oblikovati razne oblike koji se mogu i obojiti.

VENECIJANSKA TORTA (GONDOLA)

Tijesto

7 jaja
20 dag badema
20 dag šećera
5 dag mrvica
0,5 dl ruma

Krema

3 jaja (1 cijelo i 2 žumanjka)
25 dag šećera
1 vanilin-šećer
1 margarin

Pjenasto izmiješati žumanjke sa 10 dag šećera, dodati samljevene oljuštene bademe, mrvice namočene u rumu i čvrsto tučeni snijeg s preostalim šećerom uz lagano miješanje. Peći u kalupu, prethodno namašćenom i pobrašnjenom ili na masnom papiru oko 40 min na 180 °C. Ohladiti u kalupu, izvaditi i prerezati po sredini te nadjenuti kremom.

Krema: Na pari tući 2 žumanjka i 1 cijelo jaje sa šećerom pomiješanim s vanilin-šećerom, dok se ne dobije gusta smjesa. Kremu ohladiti i u ohlađenu umiješati pjenasto izmiješani margarin, miješati tako dugo dok se ne dobije jednolična smjesa. Kremom nadjenuti tortu i premazati je i izvana.
Ukrasiti grilažom ili mljevenim bademima i grubo narezanim.

Grilaž

5 dag šećera
15 dag mljevenih oljuštenih badema
(vidi grilaž)

MIKADO-TORTA

Tijesto

10 žumanjaka
25 dag šećera
12,5 dag samljevenih oraha
12,5 dag samljevenih badema
2 žlice samljevene kave
7 dag smekšane čokolade
snijeg od 4 bjelanjka

Krema

4 žumanjka
6 žlica šećera
6 žlica jake crne kave
25 dag maslaca

Žumanjke miješati sa šećerom, dodati orahe, bademe, kavu, smekšanu čokoladu i snijeg, peći u dva dijela, i kad se ohladi napuniti *kremom.* Na pari kuhati žumanjke sa šećerom i kavom dok se smjesa ne zgusne, zatim u ohlađeno dodati maslac.

TORTA »ZAGREB«

Tijesto

8 jaja
20 dag šećera
15 dag maslaca
40 dag čokolade za kuhanje
15 dag lješnjaka
0,03 dl ruma
2 – 3 žlice mrvica

Krema

3 – 4 jaja
15 dag šećera u prahu
1 vanilin-šećer
15 dag margarina
15 dag čokolade
1 šalica crne kave
čokoladna glazura

Tući na pari jaja, šećer i vanilin-šećer dok ne dobijete gustu smjesu, dodati naribanu čokoladu i nastaviti tući. Smjesu ohladiti, dodati pjenasto umućeni maslac, dobro promiješati, peći i nadijevati. Tortu odozgo preliti čokoladnom glazurom ili premazati istom kremom i posipati kosanim popržanim bademima.
Umjesto kremom, tortu možete premazati džemom od marelica.

SNJEŽNA TORTA

Tijesto

10 bjelanjaka
25 dag šećera u prahu
25 dag oraha
maslac

Nadjev

8 žumanjaka
10 dag šećera u prahu
4 žlice hladne vode
4 žlice jake crne kave
2 žlice kakaa
4 žlice šećera
15 dag maslaca

Od bjelanjaka istući čvrsti snijeg, dodati šećer i pržene samljevene orahe. Ispeći u dobro namašćenom i pobrašnjenom limu. Raspoloviti, namazati nadjevom i sa strane i odozgo. Gusto skuhati žumanjke, šećer u prahu i vodu. Posebno skuhati gustu crnu kavu s kakaom i 4 žlice šećera.
Ohladiti. Posebno izmiješati maslac, te mu dodavati žlicu po žlicu obje smjese dok su još mlake i miješati dok se ne ohladi.

TORTA OD NARANČE I

Tijesto

6 jaja
20 dag šećera
16 dag oraha (badema)
2 rebra čokolade
2 žlice brašna
1 naranča (sok i kora)

Krema

3 žumanjka
15 dag šećera
2 naranče
25 dag maslaca

Za ukras

1 naranča
1 tučeno slatko vrhnje

Pjenasto umutiti 5 žumanjaka i jedno cijelo jaje sa 15 dag šećera, dodati naribanu limunovu koricu i sok od 1 naranče. U pjenasto umućene žumanjke dodati čvrsto tučeni snijeg od 5 bjelanjaka s 5 dag šećera i lagano izmiješati. Ovu smjesu podijeliti u tri oblika za torte obložene masnim papirom, te peći na laganoj vatri. Može se peći sve odjednom.

Krema: Pjenasto izmiješati 3 žumanjka sa 15 dag šećera. Zatim dodati sok i koru od 2 naranče. Sve zajedno kuhati na vatri uz neprestano miješanje dok se krema ne zgusne.

U međuvremenu pjenasto umutiti 25 dag maslaca. Pjenasto umućeni maslac pomiješati s kuhanom i ohlađenom kremom te nadijevati tortu i premazati izvana. Tortu ukrasiti ušećerenim kriškama i ploškama od naranče, te ploškicama narančina želea i tučenim slatkim vrhnjem.

TORTA OD NARANČE II

Tijesto

10 jaja
10 žlica šećera
10 žlica oraha
4 žlice brašna
2 žličice kave
naribana narančina korica

Nadjev

25 dag samljevenih oraha
mlijeko
25 dag šećera
sok 1 naranče
20 dag maslaca

Izmiješati gornje sastojke, peći, a kada je gotovo, razrezati na tri dijela, poprskati rumom i nadjenuti. Nadjev se priprema tako da se orasi preliju vrelim mlijekom, doda šećer, maslac i narančin sok.

TORTA OD MRKVE

8 jaja
35 dag šećera
40 dag sirove naribane mrkve
40 dag samljevenih badema
1 žlica trešnjevače
1 žlica cimeta
5 dag škrobnog brašna (gustina)
korica pola limuna
2 žlice šećera u prahu za snijeg
glazura od šećera

U dobro izmiješane žumanjke sa šećerom dodati mrkvu, bademe, cimet, trešnjevaču, škrobno brašno, limunovu koricu i na kraju dobro istučen snijeg sa 2 žlice šećera. Uliti u kalup i peći 1 sat na temperaturi 160 °C. Hladnu tortu premazati šećernom glazurom. Poslužiti tučenim slatkim vrhnjem.

TORTA OD KRUHA

9 jaja
25 dag šećera
sok i korica 1 limuna
1 žličica cimeta
1/2 žličice klinčića
5 dag mrvica od crnog kruha
3 žlice ruma
5 dag šećera za snijeg
12,5 dag samljevenih badema
malo praška za pecivo
1 čaša crnog vina
punč-glazura
kandirano voće za ukrašavanje

Žumanjke, šećer i limunov sok dobro izmiješati, dodati mrvice natopljene u rumu, cimet, klinčić, limun i na kraju dobro istučen snijeg sa šećerom i bademe. Smjesu peći oko 1 sat na 160 °C. Kad se ohladi, izbosti je iglom na nekoliko mjesta i preliti zagrijanim vinom, namazati tankim slojem marmelade i prevući punč-glazurom. Ukrasiti ušećerenim voćem. Poslužiti tučenim slatkim vrhnjem.

Punč glazura: 20 dag šećera prokuhati s 1 dl vode. Ovom otopinom preliti 20 dag šećera u prahu, dodati 3 žlice punča ili ruma.

LEDENA TORTA

20 dag maslaca
20 dag šećera u prahu
5 jaja
15 dag popržnih samljevenih lješnjaka, rum

Glazura
15 dag čokolade
15 dag maslaca
15 dag šećera

Miješati maslac i šećer, dodati žumanjke, snijeg, lješnjake, rum. Staviti u kalup, zamrznuti, glazirati, opet staviti na hladno.

ŠARLOTA TROKUT

25 dag piškota
3/4 l mlijeka
rum
tučeno slatko vrhnje

Krema
25 dag maslaca
15 dag šećera
puding od vanilije
2 jaja
10 dag badema

Piškote namočite u mlijeko kojem ste dodali ruma i poslažite ih u oblik za tortu. Od navedenih sastojaka izmiješajte kremu i rasporedite je po piškotama; odozgo poslažite piškote i tako dok sve ne potrošite. Izvadite tortu iz oblika i ukrasite je slatkim vrhnjem te pospite čokoladnim mrvicama. Režite je u trokut.

RASKOŠNA TORTA

Tijesto
20 dag maslaca
15 žumanjaka
20 dag šećera
15 dag čokolade
15 dag brašna

Nadjev
2 dl slatkog vrhnja
10 dag šećera
50 dag kuhanog kestena (kesten-pire)

Glazura
1 vanilin-šećer
10 dag čokoladne glazure
20 dag šećera u prahu
10 dag maslaca
1 tučeno slatko vrhnje

Pjenasto umutiti 20 dag maslaca s 20 dag šećera u prahu, zatim dodati jedan po jedan žumanjak, 15 dag ribane čokolade i sve zajedno dobro promiješati. Dodati 15 dag brašna i čvrsto tučeni snijeg od 10

bjelanjaka. Oblik za tortu odgovarajuće veličine obložiti masnim papirom, te tijesto peći na laganoj temperaturi od 170 °C otprilike 40 minuta. Pečenu tortu ostaviti u obliku na hladnome mjestu preko noći. Ohlađenu tortu prerezati na 2 – 3 dijela i nadijevati.

Nadjev: U 1 dl čvrsto tučenog vrhnja dodati 10 dag šećera i 50 dag kuhanih kestena, koje ste prethodno propasirali. Tortu, pečenu dan ranije, presjeći napola i premazati ovim nadjevom.

Glazura: Pjenasto umutiti 10 dag maslaca sa šećerom u prahu i dodati 5 dag rastopljene čokolade i 1 vanilin-šećer. Čokoladu s maslacem pjenasto umutiti i premazati cijelu tortu. Gornju koru premazati tučenim zaslađenim vrhnjem i posuti ribanom čokoladom.

ZAGREBAČKA TORTA

Tijesto
9 jaja
18 dag šećera u prahu
18 dag maslaca
16 dag čokolade
18 dag mljevenih badema
3 dag mrvica
0,5 dl ruma

Nadjev
5 jaja
18 dag šećera u prahu
2 dag brašna
vanilin-šećer
18 dag maslaca (margarina)
16 dag čokolade
5 dag mljevenih lješnjaka

Pjenasto izmiješati maslac sa šećerom, dodati čokoladu (rastopljenu ili naribanu), postepeno dodati žumanjke, bademe, u rumu namočene mrvice i na kraju snijeg od bjelanjaka. Smjesu peći u kalupu za torte u tri kore (dijela).

Nadjev: Pjenasto izmiješati jaja sa šećerom, dodati brašno, vanilin-šećer i miješati na pari dok smjesa ne zgusne. Ostaviti da se hladi. U međuvremenu pjenasto izmiješati maslac, čokoladu i lješnjake, spojiti s ohlađenom smjesom, pjenasto izmiješati i puniti kore. Glazirati čokoladnom glazurom i ukrasiti tučenim slatkim vrhnjem. (Vidi glazure)

SACHER TORTA

Tijesto

7 jaja
15 dag maslaca
15 dag šećera u prahu
2 vanilin-šećera
15 dag čokolade
15 dag brašna
mrvice

Nadjev

marmelada od marelica

Glazura

30 dag čokolade
4 dag maslaca

Pjenasto umutiti maslac sa 15 dag šećera, dodati jedan po jedan žumanjak i na kraju rastopljenu čokoladu.

Od bjelanjaka i ostatka šećera istući čvrsti snijeg, koji se lagano umiješa u pjenastu smjesu. Na kraju dodati prosijano brašno i mrvice i lagano promiješati. Peći u namašćenom ili papirom obloženom obliku za tortu na temperaturi od 180 °C, otprilike 40 minuta. Hladna torta se reže vodoravno u dva ili tri dijela, koji se premažu marmeladom od marelica. Gornju koru također premazati marmeladom, te cijelu tortu preliti kuhanom čokoladnom glazurom.

DOBOŠ-KOCKE

Tijesto

10 žumanjaka
30 dag šećera
25 dag brašna

Krema

5 jaja
30 dag maslaca
15 dag čokolade
30 dag šećera u prahu
vanilin-šećer

Glazura I

šećer i malo limunova soka

Izmiješati biskvitnu smjesu iz koje se ispeku tanki listovi — 7 komada. Listovi se peku na jakoj vatri da se ne isuše.

Ohlađene kore premazati čokoladnom kremom (slagati jednu na drugu). Gornju koru staviti na ravnu podlogu i preliti karamel-glazurom, koju širokim nožem brzo razmazujemo po cijeloj površini. Pustiti da se malo ohladi, a zatim nožem koji smo provukli kroz maslac naznačiti kocke. Kad se glazura ohladi, položiti taj list biskvita na gornju koru.

Glazura II

20 dag šećera
2 žlice limunova soka
5 žlica vode
3 dag margarina

Pržiti šećer do svijetlosmeđe boje. Skinuti sa štednjaka, dodati ostale sastojke, prokuhati i preliti preko torte.

TORTA OD KAVE I

Tijesto

10 jaja
25 dag šećera
20 dag badema
5 dag mljevene kave
10 dag biskvitnih mrvica
1 vanilin-šećer
25 dag maslaca

Nadjev

5 žumanjaka
25 dag šećera
25 dag margarina
1 dl jake crne kave
1 tučeno slatko vrhnje

Pjenasto umutiti maslac, 10 žumanjaka i 15 dag šećera. U tu smjesu dodati 20 dag obarenih, oljuštenih i samljevenih badema. Jakom kuhanom kavom namočiti 10 dag mrvica i dodati u čvrsto tučeni snijeg od 10 bjelanjaka i 10 dag šećera. Pomiješati sa smjesom od žumanjaka.

Tijesto peći u namašćenom obliku i obložiti papirom. Tortu peći u umjereno toploj pećnici.

Nadjev: Skuhati jaku crnu kavu i ostaviti da se slegne. Pjenasto umutiti 5 žumanjaka s 10 dag šećera na laganoj vatri. Dodati vanilin-šećer i kuhanu kavu, te sve lagano izmiješati. Smjesu miješati na laganoj vatri dok se ne zgusne. Čvrstu kremu skinuti s vatre i ostaviti da se ohladi.

Posebno pjenasto umutiti margarin s 15 dag šećera, dodati u ohlađenu kremu i s ovim nadjevom premazati ohlađenu tortu, koju smo prethodno razrezali na 3 dijela.

Tortu ukrasiti tučenim i zaslađenim vrhnjem i posuti kosanim prženim bademima.

TORTA OD KAVE II

Tijesto
10 jaja
25 dag brašna
30 dag šećera
2 žlice ulja

Krema
25 dag maslaca
20 dag šećera u prahu
1 žlica mljevene kave
1 dl jake crne kave

Pjenasto umutiti žumanjke i 20 dag šećera. U pjenasto umućene žumanjke dodati čvrsto tučeni snijeg s 10 dag šećera i ulje, lagano miješati i dodati brašno.

Smjesu istresti u oblik za tortu odgovarajuće veličine dno kojeg se prethodno prekrije masnim papirom. Biskvit lagano peći i pustiti da se ohladi u obliku. Kad se ohladi, istresti i vodoravno podijeliti na tri dijela pa nadijevati kremom. Prvu nadjenutu trećinu pokriti drugom trećinom na kojoj ponoviti isti postupak. Gornju trećinu postaviti ravno, poškropiti sirupom i tanko premazati marmeladom. Tortu premazati kremom od kave. Rub torte naštrcati kremom, te ukrasiti marcipanom ili želeom. Preliti glazurom po volji.

Krema: Pjenasto izmiješati maslac sa šećerom, dodati kavu i dobro promiješati.

Glazura: Čokoladu i margarin lagano zagrijavati na vatri i preliti preko kolača.

RUM-TORTA

Tijesto
8 jaja
20 dag brašna
24 dag šećera
20 dag marmelade
1 dl ruma

Nadjev
40 dag biskvita žute boje za nadjev
40 dag biskvita tamnije boje za nadjev
30 dag šećera za sirup
30 dag kreme od maslaca
1 cijeli limun (korica i sok)
crvena boja za slastice

Umiješati biskvit od 8 jaja u okruglom obliku za tortu, odgovarajuće veličine, dno kojeg se prethodno pokrije masnim papirom. Biskvit za nadjev se reže na kockice promjera oko 2 cm. Od šećera skuhati sirup s malo korice i limunovog soka.

U hladni sirup dodati rum i malo crvene boje za slastice. Kocke biskvita lagano i pažljivo miješati uz dodavanje marmelade i sirupa, tako da se ne raspadnu, a da budu dovoljno sočne. Pečeni i ohlađeni biskvit razrezati na dva dijela. Donju koru premazati kremom od maslaca i staviti na dno oblika u kojem se pekla. Na koru složiti biskvitni nadjev, poravnati i poklopiti gornjom, premazanom korom. Pritisnuti tortu ravnim predmetom, pustiti da stoji u hladnjaku pola sata da dobije čvrstinu i pravilan oblik. Tortu na kraju izvaditi iz oblika i preliti glazurom.

(Vidi: glazure str. 249)

ŠVARCVALD-TORTA

Čokoladni biskvit od 10 jaja

Nadjev
1 kg višanja iz kompota
4 čaše slatkog vrhnja (šlag)
2 dag želatine

Gotovi biskvit prerezati na tri dijela i navlažiti svaku koru sirupom od kompota. Prvu koru premazati tučenim vrhnjem i posuti višnjama, ponovo premazati tučenim vrhnjem i višnjama, staviti drugu koru, puniti želiranim tučenim vrhnjem i višnjama i staviti treću koru. Cijelu tortu premazati želiranim tučenim vrhnjem i ukrasiti višnjama.

Želirano tučeno vrhnje priprema se tako da se rastopi 1 dag želatine u hladnoj vodi. Nakon stajanja od 10 minuta blago zagrijati, dodati malo tučenog vrhnja i brzo umiješati u tučeno slatko vrhnje (2 čaše).

BRANKINA TORTA

Tijesto

12 žumanjaka
28 dag šećera
6 bjelanjaka
28 dag oraha (1/2 mljevenih, 1/2 grubo isjeckanih)
2 žlice mrvica
limunova korica

Krema

4 žumanjka
20 dag čokolade
1/8 l mlijeka
10 dag šećera
25 dag maslaca
20 dag šećera u prahu

Dobro umutiti žumanjke sa šećerom, dodati orahe, mrvice, limunovu koricu i na kraju čvrsti snijeg od bjelanjaka. Smjesu peći u tri dijela.

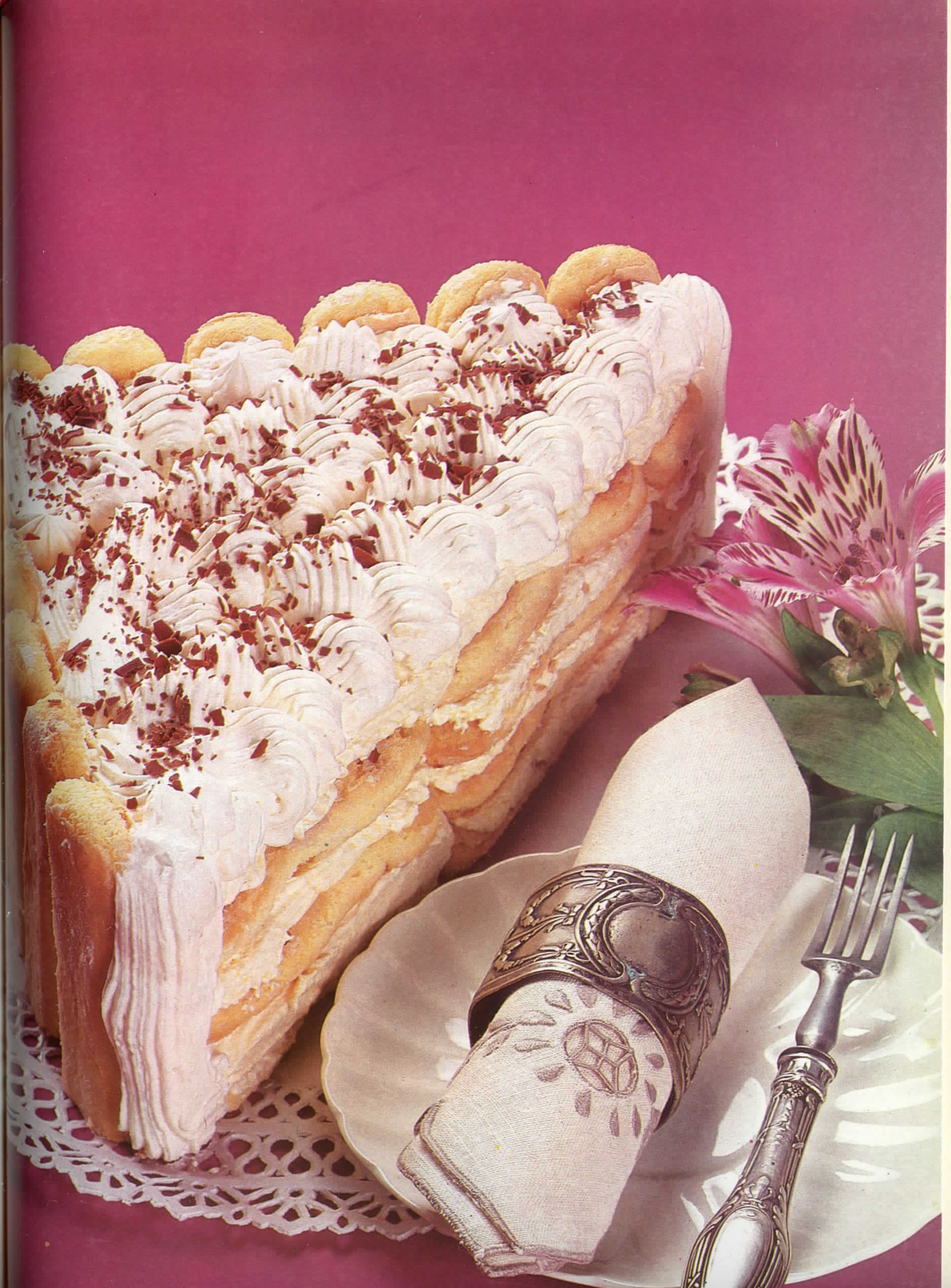
Žumanjke, čokoladu, mlijeko i šećer miješati na pari dok se ne zgusne. U ohlađeno dodati maslac koji je dobro izmiješan sa šećerom u prahu. Kremom se spoje listovi i premaže torta sa strane, a gornju površinu ukrasiti glazurom (ocaklinom).

Glazura

20 dag čokolade
10 dag maslaca

Sastojke otopiti na pari, dobro izmiješati i preliti preko torte.

KREME



Šarlota trokut
(recept na str. 216)

Kreme za nadijevanje torti, minjona i ostalih kolača nazivaju se po sredstvima kojima postižemo određena organoleptička svojstva npr. (kava, čokolada, lješnjaci, orasi, voće itd.).
Namirnice od kojih se pripremaju kreme moraju biti svježe i kvalitetne. To se odnosi prvenstveno na jaja i maslac, jezgrasto voće. Tako se za kreme mogu upotrijebiti samo svježa kokošja jaja. Maslac i jezgrovito voće može biti užegnuto, pa treba o tome voditi računa.

KREMA OD VANILIJE I

5 dl mlijeka
25 dag šećera
1 vanilin-šećer (ili štapić vanilije)
10 žumanjaka
malo soli

U 4 dl kipućeg mlijeka dodati vanilin-šećer, pokriti i ostaviti da odstoji 10 minuta. U međuvremenu pjenasto umutiti žumanjke, šećer i malo soli, te dodati ostatak mlijeka i postepeno doliti kipuće mlijeko uz stalno miješanje na tihoj vatri ili na pari dok se smjesa ne zgusne i zagrije do točke vrenja. Ne smijemo dopustiti da zavrije, jer će se jaja zgrušati.
Ako krema služi kao preliv za topla slatka jela, treba je procijediti kroz sito i držati u toploj kupki. Može poslužiti i za hladna slatka jela. U tom slučaju treba je miješati dok se ne ohladi, da se na površini ne bi stvorila korica. Po potrebi zbog gustoće dodati slatko vrhnje. Uz dodatak želatine, upotrebljava se pri pripremanju hladnih krema i to tako da u gotovo još toplu kremu dodamo nakvašenu i ocijeđenu želatinu, te sve zajedno miješati dok se želatina ne rastopi u kremi. Zatim sve procijediti kroz sito i krema se može izliti u čaše za posluživanje.

Tutti-frutti krema
(recept na str. 228)

KREMA OD VANILIJE II

5 dl mlijeka
25 dag šećera
7 žumanjaka
2 bjelanjka
1 vanilin-šećer (ili štapić vanilije)
4 dag oštrog brašna
malo soli

Skuhati 4 dl mlijeka s vanilin-šećerom i 20 dag šećera. U posebnoj posudi pjenasto umutiti žumanjke s ostatkom šećera, dodati brašno i ostatak mlijeka. Postepeno doliti kipuće mlijeko uz stalno miješanje. Miješati dok se smjesa ne zgusne i ugrije do točke vrenja.

Ne smijemo dopustiti da zavrije, jer će se jaja zgrušati. Kremu procijediti kroz sito i uz lagano miješanje dodati čvrsto tučeni snijeg od bjelanjaka i 10 dag šećera, te držati kremu u kupki na pari u slučaju da se poslužuje uz topla slatka jela. Ova krema se može poslužiti i za hladna slatka jela. U tom slučaju treba je miješati dok se ne ohladi, da se na površini ne bi stvorila korica, te u hladnu kremu dodati čvrsto tučeni snijeg ili 2 dl tučenog zaslađenog slatkog vrhnja. Tučeni snijeg mora biti čvrst, primiješati kad je krema već ohlađena. U zamjenu za čvrsto tučeni snijeg od bjelanjaka može se dodati tučeno zaslađeno vrhnje.

KREMA OD VANILIJE III

5 dl mlijeka
20 dag šećera
8 dag brašna
1 vanilin-šećer
4 jaja

Skuhati 4 dl mlijeka s vanilin-šećerom i 10 dag šećera. U posebnoj posudi pjenasto umutiti žumanjke i 10 dag šećera i dodati ostatak mlijeka i brašno. Postepeno dolijevati kipuće mlijeko i sve zajedno miješati na vatri dok ne prokuha u gustu kremu. U vruću kremu lagano dodati čvrsto tučeni snijeg od bjelanjaka i 10 dag šećera u prahu. Krema se mora pažljivo miješati tako da ostane pjenasta. Ovom se kremom, još dok je topla, nadijevaju slatka jela, princes-uštipci, ekleri, palačinke itd.

KREMA OD ČOKOLADE

5 dl mlijeka
15 dag šećera
4 žumanjka
15 dag čokolade
1 dag želatine
0,05 dl ruma
1/2 l slatkog vrhnja

Želatinu namočiti u hladnu vodu. U međuvremenu prokuhati 4 dl mlijeka, dodati šećer. Ostatak mlijeka, žumanjke i namočenu želatinu dobro izmiješati. Na tu smjesu uliti kipuće mlijeko i neprestano miješati na vatri da zavri. Treba paziti da ova krema ne prokuha jer bi se zgrušala.

Kremu procijediti kroz sito, ohladiti uz povremeno miješanje i neposredno prije stezanja umiješati čvrsto tučeno slatko vrhnje, u koje ste dodali rastopljenu čokoladu i rum.

Oblici se isperu hladnom vodom, napune kremom i stave u hladnjak da se krema stegne. Kod posluživanja istrese se krema na tanjur, ukrasiti tučenim zaslađenim slatkim vrhnjem i čokoladnim mrvicama.

Na isti način možete pripremiti kremu od lješnjaka, badema, jagoda.

Voće se dodaje u količini od 25 dag.

KREMA OD JAGODA

5 dl mlijeka
25 dag šećera
8 žumanjaka
3 g želatine
25 dag jagoda
1/2 l slatkog vrhnja

Želatinu namočiti u hladnu vodu. U međuvremenu prokuhati 4 dl mlijeka, dodati šećer. Ostatak mlijeka, žumanjke i namočenu želatinu dobro izmiješati. Smjesu preliti kipućim mlijekom i neprestano miješati na vatri da zavri. Treba paziti da krema ne prokuha jer bi se zgrušala. Kremu procijediti, ohladiti povremeno miješajući i, neposredno prije stezanja, umiješati čvrsto tučeno slatko vrhnje i svježe zdrobljene jagode.

Oblike isprati hladnom vodom, napuniti kremom i staviti u hladnjak da se krema stegne. Kod posluživanja istresti kremu na tanjur i naštrcati tučenim zaslađenim slatkim vrhnjem te ukrasiti raspolovljenim svježim jagodama.

TUTTI-FRUTTI KREMA

2 dl mlijeka
5 žumanjaka
10 dag šećera
vanilin-šećer
4 dl slatkog vrhnja
5 dag voća iz kompota
3 lista želatine
2 dl slatkog vrhnja
4 dag šećera

Skuhati kremu od vanilije. Ohlađenoj, dodati na kocke izrezane komade voća (kuhanog ili kompota). Umiješati rastopljenu želatinu i tučeno slatko vrhnje. Kremu staviti na led, a prije posluživanja ukrasiti tučenim slatkim vrhnjem.

Napomena: Kremama možete puniti tuljke od oblatni i ukrasiti ih čokoladnim mrvicama ili čokoladnim prelivom.

HLADNE KREME

KREMA OD MASLACA I

25 dag maslaca
25 dag šećera
3 bjelanjka
1 vanilin-šećer

Šećer i vanilin-šećer kuhati s malo vode dok se ne dobije sirupasta smjesa. U međuvremenu istući čvrsti snijeg od bjelanjaka.

U čvrsto tučeni snijeg lagano uliti šećerni sirup, koji bjelanjke zgusne i pretvori u čvrstu pjenu (šaum). Kad se pjena ohladi, dodati pjenasto umućeni maslac i sve zajedno miješati dok krema ne postane pjenasta.

KREMA OD MASLACA II

25 dag maslaca
25 dag šećera
3 žumanjka
1 vanilin-šećer

Tući na pari šećer, žumanjke i vanilin-šećer, dok se ne dobije gusta pjenasta smjesa. U ohlađenu smjesu dodati pjenasto izmiješan maslac, miješati dok se ne dobije homogena — jednolična smjesa.

KREMA OD MASLACA S ČOKOLADOM

15 dag maslaca
15 dag šećera u prahu
10 dag čokolade
1 vanilin-šećer
1 šalica za crnu kavu mlijeka
1 jaje

Rastopiti maslac, dodati šećer, jaje, mlijeko i rastopljenu čokoladu. Sve zajedno kuhati na pari dok se ne dobije jednolična smjesa. Ohlađenu smjesu pjenasto izmiješati.

KREMA OD MASLACA S MLIJEKOM

5 dl mlijeka
15 dag šećera
5 dag oštrog brašna
30 dag maslaca
5 žumanjaka
15 dag šećera u prahu
1 vanilin-šećer

Skuhati 4 dl mlijeka s vanilin-šećerom i kristalnim šećerom. Ostatak mlijeka pomiješati s brašnom, žumanjcima i doliti mlijeko u kojem se kuhao vanilin-šećer. Sve zajedno miješati na vatri dok ne prokuha da bi se krema zgusnula. Maslac možemo miješati sa šećerom u prahu tako dugo dok se ne zapjeni, a zatim ga dodati ohlađenoj kremi od vanilije i sve zajedno miješati dok krema ne postane glatko pjenasta.

KREMA OD VINA

5 jaja
2,5 dl bijelog vina
20 dag šećera
0,5 dl slatkog vrhnja
2 dag želatine
limunova ili narančina korica
5 dag čokolade

Pjenasto umutiti žumanjke i šećer, doliti vino koje ste ugrijali zajedno s narančinom ili limunovom koricom. Zatim dodati želatinu koju ste prethodno namočili u 1 dl hladne vode. Nakon stajanja 10 minuta vodu ocijedite. Miješati šibom ili miješalicom na pari dok smjesa ne postane pjenasta i gusta. Nakon što se zagrije blizu točke vrenja, ali ne smije zavreti, skinuti s vatre i ohladiti. Zatim zajedno s kotlićem staviti u hladnu vodu i miješati dok se ne ohladi.

Čim se krema počinje stezati, lagano dodati tučeno zaslađeno vrhnje. Kremu sipati u odgovarajuće čaše za kremu i staviti u hladnjak da se skruti. Poslužiti ukrašenu tučenim slatkim vrhnjem i ribanom čokoladom.

NADJEVI ZA TORTE

ČOKOLADNA KREMA

4 žumanjka
15 dag šećera u prahu
20 dag čokolade
10 dag maslaca

Žumanjke sa šećerom tući nad parom dok se ne zgusnu. Pjenasto izmiješati maslac i dodati naribanu čokoladu. Izmiješati obje smjese kad se žumanjci ohlade.

ČOKOLADNA KREMA S LJEŠNJACIMA (BADEMIMA)

4 jaja
8 dag čokolade
1/2 vanilin-šećera
14 dag maslaca
5 dag prženih oljuštenih i samljevenih lješnjaka (badema)

Jaja, šećer, čokoladu, vanilin-šećer, tući na pari. Kad se zgusne, ukloniti s pare i u ohlađeno dodati pjenasto izmiješan maslac i lješnjake.

KREMA OD KAVE

3 žumanjka
15 dag šećera
1 dl jake crne kave
20 dag maslaca

Navedene sastojke, osim maslaca, kuhati na pari dok se ne zgusne, a u ohlađeno dodati maslac.

KARAMEL-KREMA I

10 dag šećera
2 dl mlijeka
2 jaja
15 dag maslaca

Šećer ispržiti, zaliti vrelim mlijekom. Kad se ohladi, dodati jaja, i nad parom miješati dok se ne zgusne. Ohladiti, dodati izmiješan maslac.

KARAMEL-KREMA II

12 dag šećera
1/2 l mlijeka
3 žlice oštrog brašna
25 dag maslaca
20 dag šećera u prahu

Prženi šećer zaliti mlakim mlijekom, dodati brašno i kuhati dok se ne zgusne. U ohlađeni karamel dodavati žlicu po žlicu pjenasto izmiješanog maslaca sa šećerom.

KREMA S TUČENIM VRHNJEM

6 žumanjaka
25 dag šećera u prahu
7 dag maslaca
1/2 l slatkog vrhnja
vanilin-šećer

Nad parom kuhati gustu kremu od žumanjaka, šećera, maslaca, 2 dl slatkog vrhnja i vanilin-šećera. Preostalo slatko vrhnje istući i dodati ohlađenoj kremi.

KREMA OD NARANČE

3 jaja
1 dl mlijeka
sok i kora 2 naranče
20 dag šećera u prahu
25 dag maslaca

Jaja, mlijeko, narančin sok, naribanu narančinu koricu i šećer tući na pari dok se smjesa ne zgusne. U pjenasto izmiješan maslac dodavati žlicu po žlicu kuhane ohlađene smjese i staviti na hladno.

KREMA OD NARANČE S VRHNJEM

15 dag šećera u prahu
3 žumanjka
sok 1 naranče
sok i naribana korica 1 limuna
2 dl slatkog vrhnja
5 dag šećera u prahu

Sve sastojke osim slatkog vrhnja tući nad parom dok se krema ne zgusne. U ohlađenu, umiješati čvrsto tučeno slatko vrhnje sa 5 dag šećera.

DESERTNE KREME (NEKUHANE)

KREMA OD VANILIJE

4 žumanjka
8 dag šećera
vanilin-šećer
2,5 dl slatkog vrhnja
10 dag sitno izrezanog ušećerenog voća

Mutiti miješalicom žumanjke sa šećerom i vanilin-šećerom. Umiješati tučeno vrhnje i ušećereno voće, istresti u staklenu zdjelu i do posluživanja držati u hladnjaku.

KREMA OD ČOKOLADE

6 jaja
6 žlica šećera
1 vanilin-šećer
6 rebra čokolade za kuhanje
5 dl vrhnja

Pjenasto razmutiti žumanjke sa šećerom i vanilin-šećerom. Dodati čokoladu razmekšanu na pari, umiješati snijeg, staviti u staklenu zdjelu i držati u hladnjaku najmanje dva sata. Prije posluživanja ukrasiti tučenim zaslađenim slatkim vrhnjem.

EKSPRES-KREMA OD KAKAA

3 dl slatkog vrhnja
3 bjelanjka
15 dag šećera u prahu
6 dag kakaa

U čvrsti snijeg od bjelanjaka, dodati čvrsto tučeno slatko vrhnje, šećer i kakao. Staviti u zdjelu ili šampanjske čaše i u hladnjak da se rashladi. Poslužiti piškotama.

VOĆNA KREMA S TUČENIM VRHNJEM

7 dl slatkog vrhnja
25 dag šećera u prahu
1/2 l voćnog soka (jagode, maline i dr.)
voće

U dobro tučeno vrhnje dodati šećer u prahu (oko 1 dl vrhnja ostaviti za ukras), dodati sok od pasiranog voća, napuniti čaše i ukrasiti tučenim vrhnjem i voćem. Poslužiti ohlađeno.

MOKA-KREMA

2 bjelanjka
2 vrhom pune žličice samljevene kave
2 žlice šećera u prahu
1/4 slatkog vrhnja
5 dag lješnjaka

U tvrdo istučeni snijeg dodati šećer, kavu i čvrsto tučeno slatko vrhnje. Napuniti čaše, posuti isjeckanim prženim lješnjacima.

VOĆNA KREMA

50 dag voća (ribiz, maline, jagode),
10 dag šećera
6 listova želatine
1/4 l tučenog slatkog vrhnja ili snijeg od 4 bjelanjka

Oprano voće protisnuti kroz sito i miješati sa šećerom dok smjesa ne dobije sjaj. Želatinu namočiti u hladnoj vodi, rastopiti u 2 žlice mlake vode, zagrijati blizu točke vrenja i dodati u kremu. Kad se krema počne zgušnjavati, dodati tučeno slatko vrhnje. Smjesu istresti u dobro navlaženu zdjelu, te staviti u hladnjak. Umjesto slatkog vrhnja, može se uzeti snijeg od bjelanjaka za cijelu količinu ili za dio slatkog vrhnja.

NARANČINA KREMA

4 jaja
10 dag šećera
sok od 4 naranče
korica jedne naranče
1/4 l bijelog vina
1 dag želatine
1/4 l tučenog slatkog vrhnja

Žumanjke i šećer miješati dok se ne zapjene, dodati narančin sok, vino i narančinu koricu. Želatinu omekšati u hladnoj vodi, otopiti u 2 žlice vruće, ali ne kipuće vode, dodati u kremu. Sve staviti u hladnjak, a kad se počne zgušnjavati, primiješati snijeg ili tučeno slatko vrhnje ili oboje.

VINSKA KREMA

4 jaja
10 dag šećera
3/8 l bijelog vina
sok 1 limuna
6 listova želatine
1/4 l tučenog slatkog vrhnja

Kremu prirediti isto kao i narančinu kremu, odozgo ukrasiti tučenim slatkim vrhnjem.

TROBOJNA KREMA

I. 1/4 l slatkog vrhnja, 4 dag šećera, čašica maraskina
II. 1/4 l slatkog vrhnja, 15 dag jagoda, 2 dag šećera
III. 1/4 l slatkog vrhnja, 8 dag čokolade, 3 dag šećera

Pripremiti prvu kremu i staviti u posudu na led. Kad se zgusne dodati drugu kremu s pasiranim jagodama. Na to dolazi krema s omekšalom čokoladom. Po treći put sve staviti na led. Nakon dva sata ukrasiti sa 2 dl tučenog slatkog vrhnja zaslađenog sa 2 žlice šećera u prahu.

KREMA OD VANILIJE

6 žumanjaka
3 dl mlijeka
1 štapić vanilije
10 dag šećera
2 dl slatkog vrhnja
1 dag želatine (4 listića)
2 dl slatkog vrhnja
3 dag šećera za ukras

U izmiješane žumanjke i šećer dodati uzavrelo mlijeko, vaniliju i sve tući na vatri dok ne zavri. Maknuti s vatre, dodati otopljenu želatinu i miješati dok se ne ohladi. U smjesu dodati tučeno slatko vrhnje. Kremu staviti u kalup i dva sata na led. Istresti iz kalupa i ukrasiti tučenim vrhnjem.

KREMA OD NARANČE (LIMUNA)

6 žumanjaka
1/2 l mlijeka
20 dag šećera
2 naranče
4 lista želatine
1/2 l slatkog vrhnja
2 dl slatkog vrhnja
3 dag šećera

Miješati žumanjke, šećer i narančin sok, dodati zakuhano mlijeko i tući na vatri dok ne zavri. Nastaviti tući dok se ne ohladi. U mlako dodati sitno narezanu narančinu koricu, želatinu i tučeno slatko vrhnje. Ostaviti na ledu 2 sata. Prije posluživanja ukrasiti tučenim slatkim vrhnjem sa 3 dag šećera.

PUNČ-KREMA

5 žumanjaka
6 dl slatkog vrhnja
20 dag šećera
vanilin-šećer
čašica ruma
čašica likera od vanilije
2 kolutića ananasa
ušećerene višnje (ili višnje iz kompota)

Žumanjke i šećer razmutiti u 2 dl slatkog vrhnja, dodati vanilin-šećer i skuhati kremu. Ohlađenu kremu staviti u hladnjak. Tući preostalo slatko vrhnje, dodati vanilin-šećer, umiješati ohlađenu kremu, rum, liker i sitno narezan ananas. Kremu staviti u čaše, ukrasiti tučenim slatkim vrhnjem, a odozgo staviti višnju.

KREMA OD JABUKA

50 dag jabuka
20 dag šećera
4 jaja
rum, 1 slatko vrhnje

Jabuke ispeći u pećnici, propasirati, dodati prethodno izmiješanim žumanjcima sa šećerom i rumom. Toj smjesi dodati snijeg te staviti u hladnjak. Prije posluživanja ukrasiti tučenim slatkim vrhnjem.

KREMA OD JABUKA I SIRA

30 dag svježeg kravljeg sira
2 jabuke
5 dag oraha
2 žlice vrhnja
5 dag grožđica
5 dag šećera
vanilin-šećer
slatko vrhnje

Usitnjenom siru dodati vrhnje, šećer, vanilin-šećer, dobro izmiješati u glatku smjesu. Zatim dodati grožđice, koje su stajale jedan sat u rumu, jabuke narezane na kockice i orahe. Kremu držati u hladnjaku, a prije posluživanja ukrasiti tučenim slatkim vrhnjem i orasima.

NORVEŠKA KREMA OD KAVE

1 žlica želatine u prahu
3 žlice vode
3 jaja
3/4 šalice šećera
2 žlice instant-kave
1 šalica slatkog vrhnja
2 mandarine
2 dl slatkog vrhnja

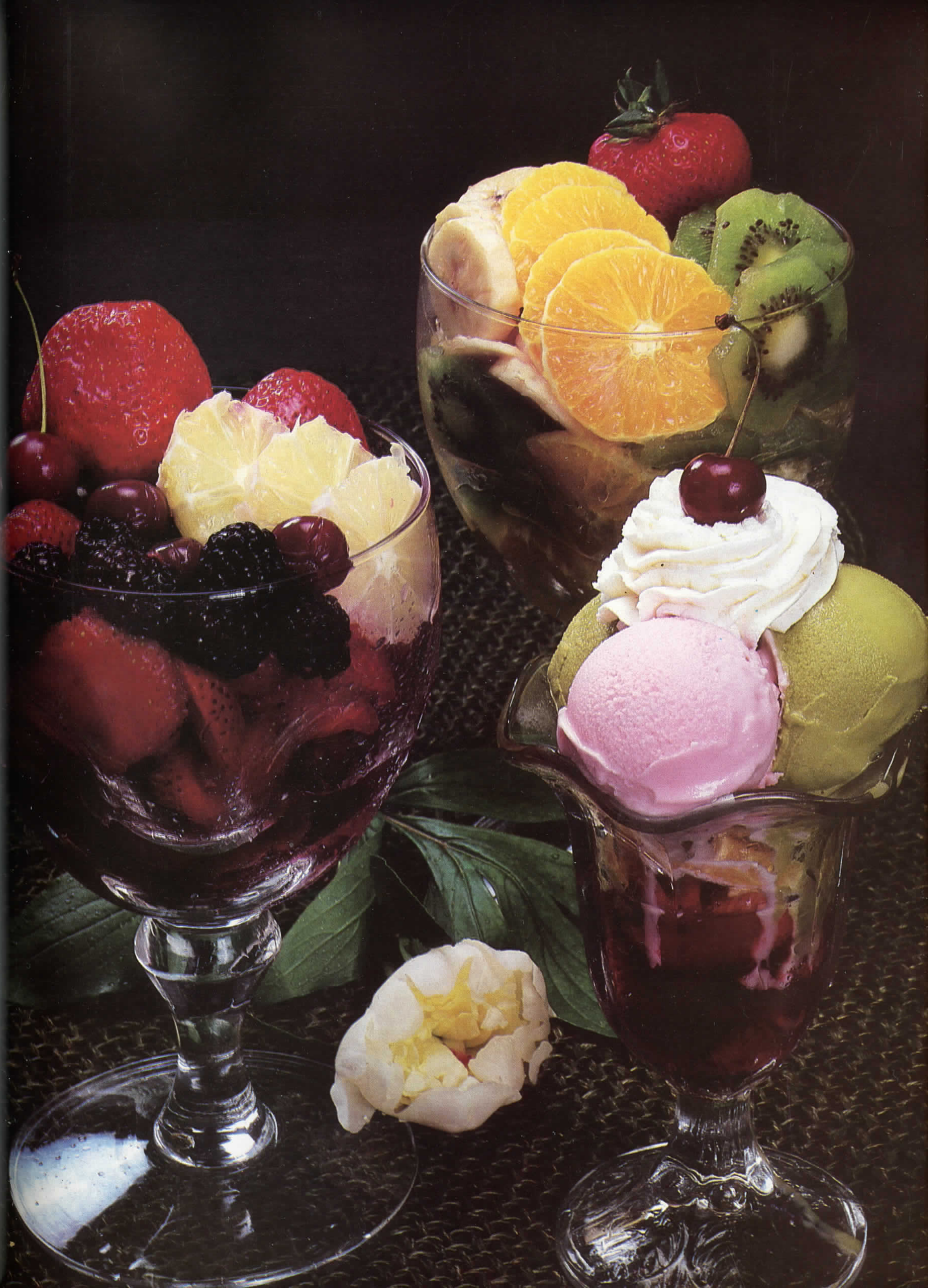
Dobro izmiješati jaja sa šećerom, dodati kavu i još mutiti. Posebno razmutiti vrhnje, dodati rastopljenu želatinu i izmiješanu smjesu. Držati u hladnjaku 8 sati. Prije posluživanja istresti kremu u zdjelu, ukrasiti tučenim slatkim vrhnjem i mandarinama ili nekim drugim voćem.

KREMA OD KAVE

4 žumanjka
2 jaja
4 dl mlijeka
1 dl crne kave
15 dag šećera
2 dl slatkog vrhnja

Za ukras
1 dl slatkog vrhnja
1 žlica šećera u prahu

Jaja i šećer miješati, dodati vrelo mlijeko i kavu, tući dok ne zavri. Ohladiti uz miješanje, dodati tučeno slatko vrhnje, staviti u hladnjak, a prije posluživanja ukrasiti tučenim slatkim vrhnjem.



Voćna salata
(recept na str. 259)

ŠODO, PJENE PRELIVI, GLAZURE

Sladoledi
(recept na str. 267)

MLIJEČNI ŠODO

1/2 l mlijeka
10 dag šećera u prahu
4 žumanjka
2 žlice oštrog brašna
vanilin-šećer

Žumanjke izmiješati sa šećerom u prahu, polagano uliti mlijeko, dodati vanilin-šećer i tući na laganoj vatri da postane pjenasto. Poslužiti toplo ili hladno.

ŠODO OD LIMUNA ILI NARANČE

sok od dva limuna ili naranče
5 dag šećera za naranče
15 dag šećera za limun
1 1/2 dl vode
3 jaja

Sve sastojke dobro izmiješati i lagano tući na vatri dok smjesa ne postane pjenasta.

ŠODO OD ČOKOLADE

1/2 l mlijeka
3 žlice šećera
4 žumanjka
4 žlice šećera u prahu
10 dag čokolade

Pjenasto izmiješati žumanjke sa šećerom u prahu, dodati rastopljenu čokoladu, razrijediti s nekoliko žlica mlijeka i, stalno miješajući, uliti vrelo mlijeko. Miješati na laganoj vatri dok se ne zgusne. Skinuti s vatre čim zavri, poslužiti toplo ili hladno.

ŠODO OD VINA

2 dl bijelog vina
3 jaja
3 žlice šećera

Tući jaja sa šećerom, dodati ohlađeno, prethodno prokuhano vino i tući na vatri dok ne postane pjenasto.

PJENASTI VINSKI ŠODO I

3 žumanjka
1 jaje
10 dag šećera
2,5 dl bijelog vina
sok od 1/2 limuna

Dobro izmiješati žumanjke i cijelo jaje sa šećerom, dodati vino i limunov sok. Miješati na vatri dok smjesa ne postane pjenasta. U vruće dodati snijeg od bjelanjaka. Umjesto jaja može se uzeti žličica škrobnog brašna.

PJENASTI VINSKI ŠODO II

2 žlice maslaca
1/2 šalice šećera u prahu
2 žumanjka
1/2 šalice desertnog vina »šeri« ili drugog slatkog vina
1 bjelanjak

U dobro izmiješan maslac sa šećerom umiješati jedan po jedan žumanjak, doliti vino i tući na pari ili laganoj vatri dok se smjesa ne zapjeni i zgusne. Dodati snijeg i sve lagano izmiješati. Poslužiti uz puding, nabujak od riže ili sl.

VOĆNI PRELIV I

10 dag marmelade
0,5 dl vode
10 dag šećera
rum

Promiješati marmeladu, vodu, šećer i staviti da provri. Dodati rum i poslužiti uz nabujak.

VOĆNI PRELIV II

1/2 l gustog voćnog soka
1 čaša bijelog vina
10-15 dag šećera
limunova korica
limunov sok
1 žličica škrobnog brašna

Sve sastojke osim škrobnog brašna, zavreti. Brašno razmutiti u hladnoj vodi te ga lagano dodati izmiješanim sastojcima i još nakratko zavreti.

INDIJSKA PUNČ-PJENA

25 dag šećera u prahu
4 žumanjka
sok jednog limuna
vanilin-šećer
2 dl jakog indijskog čaja
0,3 dl ruma
2 dl mlijeka
4 bjelanjka

U dobro izmiješane žumanjke, šećer, vanilin-šećer i limunov sok doliti čaj, rum, mlijeko i oprezno dodati čvrsti snijeg. Poslužiti hladno.

ČOKOLADNA PJENA

1 dl šećera
1/2 dl vode
15 dag čokolade za kuhanje
4 jaja
2 žlice ruma
1 vrećica šlag-pjene
5 dag badema ili lješnjaka krupno nasjeckanih

Šećer i vodu kuhati na vatri 5 minuta, dodati čokoladu i miješati dok se ne otopi. Uz miješanje dodati jedan po jedan žumanjak. Skinuti s vatre, dodati rum i uz povremeno miješanje ohladiti. Lagano umiješati snijeg. Ukrasiti tučenim vrhnjem i bademima ili lješnjacima.

PRELIV OD VINA I

1,5 dl bijelog vina
1 dl vode
10 dag šećera
4 žumanjka
1 žlica brašna (oštrog)
limun, cimet, klinčić

Pjenasto umutiti žumanjke i šećer, te postepeno doliti ugrijano vino i vodu s dodatkom naribane limunove korice, cimetom i dva klinčića. Stalno miješati šibom ili miješalicom na pari, dok se smjesa ne zgusne i zapjeni.
Kad se ugrije ispod vrenja, smjesta je skinuti s vatre. Ne dopustiti da zavri, jer će se jaja zgrušati.
Nastaviti miješati još oko deset minuta.
Vinski preliv možemo poslužiti uz hladna slatka jela, a isto tako se poslužuje i vrući.

PRELIV OD VINA II

5 dl bijelog vina
20 dag šećera
2 žumanjka
cimet (korica)

Pjenasto umutiti žumanjke i šećer, te postepeno doliti ugrijano vino u koje ste dodali koricu cimeta. Miješati miješalicom u toploj kupki na pari dok ne postane pjenasto i gusto. Kad se zagrije do vrenja (ne smijemo dopustiti da zavri, jer bi se jaja zgrušala) skinuti i poslužiti uz topla slatka jela.

PRELIV OD KAVE

1/2 šalice jake crne kave
1 šalica mlijeka
1/2 šalice slatkog vrhnja
3 jaja
3 žlice šećera

Kavu, mlijeko i vrhnje zagrijati do vrenja i postepeno dodavati jaja, prethodno izmiješana sa šećerom. Miješati na pari dok se za metalnu žlicu ne počne hvatati smjesa. Ohlađeno poslužiti uz puding od vanilije ili čokolade.

PRELIV OD ČOKOLADE

1 1/2 šalica šećera za kuhanje
2 rebra čokolade za kuhanje
2/3 šalice mlijeka
1 šalica maslaca
1 vanilin-šećer

U manjoj posudi skuhati šećer, čokoladu, mlijeko i maslac, sve dok se kap smjese, spuštene u hladnu vodu, ne pretvori u meku lopticu. Skinuti s vatre i dodati vanilin-šećer. Poslužiti topao uz sladoled od vanilije, puding od vanilije, kave ili lješnjaka.

PJENA OD BJELANJAKA

25 dag šećera
1 dl vode
vanilin-šećer
3 bjelanjka

Kuhati šećer, vodu i vanilin-šećer, skidati pjenu s površine, kao i koricu sa stranica posude. Tući dok se na petlji od tanke žice ne stvori mjehur kad se puhne u nju. U čvrsti snijeg od bjelanjaka ulijevati vreli sirup uz neprekidno miješanje. Može se staviti na torte, biskvite ili druge kolače, a može se premazati po kolaču i zapeći.

PJENA OD KRUPICE

1/2 l vode
1 limun
limunova korica
2 žlice šećera
2 žlice krupice
2 žlice šećera u prahu

U kipuću vodu, limunov sok i šećer oprezno dodati krupicu. Kad se zgusne, skinuti s vatre i miješati dok se ne ohladi. Dodati naribanu limunovu koricu. Može se dodati i malo voćne marmelade.

PJENA »CHANTAL«

12 dag šećera
1 bočica slatkog vrhnja
6 žumanjaka
1 žlica likera (Stari graničar, ili neki drugi slatki biljni liker)

Žicom dobro istući žumanjke, šećer i 2 žlice vode najprije na hladnom, a zatim na pari. Skinuti s vatre i nastaviti tući sve dok se ne ohladi. Dodati liker i tučeno slatko vrhnje i staviti u hladnjak. Najmanje 4 sata držati u hladnjaku. Da bi se smjesa lakše izvadila iz kalupa, prije posluživanja može se dno posude načas umočiti u toplu vodu. Pjenu staviti na pladanj i poslužiti sa sokom od malina.

GLAZURA OD ČOKOLADE I

15 dag čokolade
15 dag maslaca
15 dag šećera
1 jaje

Kuhati na pari, dok se ne dobije jednolična smjesa. Ovako pripremljenu glazuru možemo upotrijebiti kao preliv za razne kolače (kocke s makom, orasima, pite).

GLAZURA OD ČOKOLADE II

10 dag čokolade
2 žlice šećera
2 žlice mlijeka
8 dag margarina

Omekšati čokoladu, dodati vodu, šećer, izmiješati u glatku smjesu. U vruću smjesu dodati margarin. Toplo preliti preko kolača.

GLAZURA OD ČOKOLADE III

20 dag čokolade
10 dag margarina

Margarin zagrijati (na vatri). Maknuti s vatre i dodati usitnjenu čokoladu te miješati dok se čokolada ne rastopi. Kada je smjesa mlaka možemo preliti kolače, odnosno tortu.

GLAZURA OD ČOKOLADE IV

15 dag čokolade za kuhanje
30 dag šećera 2,5 dl vode

Čokoladu usitniti i rastopiti u polovici količine vode, dodati šećer i preostalu vodu, dobro promiješati i kuhati na vatri dok se ne zgusne. Glazura je gotova kada kapljicu čokolade uzmemo između dva prsta i kad ih razmaknemo stvara se jača nit koja se odmah ne razdvaja. Napola ohlađenu glazuru povremeno još miješati dok ne bude dovoljno gusta da njome možemo glazirati torte, minjone, kocke i sl.

BIJELA PJENASTA GLAZURA

2 bjelanjka
25 dag šećera u prahu
sok 1/2 limuna

Miješati bjelanjke sa šećerom sve dok smjesa ne postane gusta i sjajna, dodati limunov sok i još miješati. U tu glazuru može se dodati kava, kakao, narančin sok ili rum i sl.

GLAZURA OD KAVE

1 1/2 šalica šećera u prahu
1 žlica razmekšanog maslaca
vanilin-šećer
3 žlice vrele crne kave

Dobro razmutiti sve sastojke.

GLAZURA OD KAVE I ČOKOLADE

20 dag šećera
2 dl jake kave
12 dag čokolade za kuhanje

Procijeđenu kavu kuhati sa šećerom dok se ne dobije gusti sirup (skidati pjenu s njega), dodati omekšanu čokoladu i pola žličice maslaca.

GLAZURA OD BJELANJAKA

20 dag šećera u prahu
2 – 3 bjelanjka
malo limunovog soka

Neprestano miješati bjelanjke sa šećerom u prahu sve dok ne dobijemo gustu masu u koju dodamo limunov sok, preliti pečeni kolač.

GLAZURA OD KARAMELA

20 dag šećera
2 dag maslaca
2 – 3 žlice limunovog soka
5 žlica vode

Na laganoj vatri rastopiti šećer dok ne postane svijetlosmeđe boje. Skinuti s vatre, dodati vodu i limunov sok. Sve kratko prokuhati i preliti preko kolača.

GRILAŽ ILI KROKANT

Otopimo li šećer u žuto-smeđastu tekućinu, dobijemo karamel.
Dodamo li u karamel isjeckane bademe, lješnjake ili orahe dobijemo grilaž ili krokant.
U izmiješan karamel i bademe dodamo malo maslaca, istresemo na pouljenu dasku ili na čisti papir, te valjkom izmrvimo. Dobivene mrvice upotrebljavamo za ukrašavanje i pripremanje krema, torti ili bombona.
Možemo ga pripremiti od badema, oraha i kokosa.

OSNOVNI RECEPT

30 dag šećera
25 dag badema (oraha, kokosa)
limunov sok (1—2 žlice)

GRILAŽ OD BADEMA

25 dag badema
30 dag šećera
limunov sok

Rastopiti šećer na laganoj vatri dok ne postane žuto-smeđe boje, (dok ne karamelizira), zatim dodati samljevene bademe koje smo prethodno stavili u kipuću vodu i osušili. Maknuti s vatre, brzo promiješati i istresti na namašćeni lim te brzo razmazati kako bi grilaž bio što tanji.

GRILAŽ OD ORAHA

25 dag oraha
20 dag šećera
1 žlica limunovog soka

Rastopiti šećer na laganoj vatri dok ne postane žuto-smeđe boje. Dodati samljevene orahe, limunov sok, sve zajedno promiješati i izliti na namašćeni lim. Grilaž brzo razmazati po limu da bi bio što tanji.

GRILAŽ OD KOKOSA

50 dag kokosa
30 dag šećera

Rastopiti šećer na laganoj vatri dok ne postane žuto-smeđe boje. Dodati kokosovo brašno, sve dobro izmiješati i izliti smjesu na namašćeni lim te je brzo razmazati po limu da bi bila što tanja.

MARCIPAN

Marcipan smjesa dobiva se iz badema, šećera i bjelanjaka. Umjesto bjelanjaka možemo upotrijebiti šećerni sirup.

25 dag oljuštenih badema
35 dag šećera (kristal)
1 vanilin-šećer
1,5 dl šećernog sirupa

Bademe staviti nakratko u kipuću vodu, oljuštiti i osušiti u toploj pećnici. Cijele bademe pomiješati s kristal-šećerom, vanilin-šećerom i šećernim sirupom. Sve skupa promiješati i više puta protjerati kroz dva valjka dok ne postane potpuno glatka smjesa. Gotova smjesa, odnosno marcipan promijesiti na ravnoj plohi i umotati u najlon do upotrebe da se ne osuši.

Prilikom upotrebe marcipan bojiti odgovarajućom bojom i oblikovati u razne oblike: jabuke, kruške, kockice, razne listiće, cvjetiće. Sušiti na zraku i ukrasiti torte i druga slatka jela.

Marcipan se koristi još i za pravljenje raznih figura (praščića).

KOMPOTI
VOĆNE SALATE
DESERTI

Kompoti se pripremaju od svježeg ili sušenog voća.

Krupni plodovi voća se usitnjavaju na kriške, kuhaju u šećernom sirupu, u vodi ili vlastitom soku.

Omjer voća i šećera je različit, ovisi o vrsti i sastavu voća, a kreće se od 25 – 40 dag šećera na 1 kg voća.

KOMPOT OD KRUŠAKA S VINOM

6 manjih krušaka
1 dl bijelog vina
malo vode
sok jednog limuna
vanilin-šećer
2 žličice šećera
1 dl slatkog vrhnja
1 žlica šećera u prahu
nekoliko ukuhanih trešanja za ukras

Kruške, oguljene i izrezane na kriške, kuhati u vodi u koju je dodano vino, šećer i limunov sok. Kad su mekane, skinuti ih s vatre, ohladiti i složiti na tanjuriće. Ukrasiti zaslađenim tučenim slatkim vrhnjem i trešnjama iz kompota.

MIJEŠANA VOĆNA SALATA

2 naranče
2 kiselkaste jabuke
4 breskve
1 čašica konjaka ili maraskina
3 žlice šećera u prahu
sok 1 limuna
5 dag nasjeckanih oraha

Naranče oguliti, izrezati na kriške, složiti u obliku vijenca u posudu i posuti šećerom u prahu. Jabuke oguliti, izrezati na kockice, složiti u zdjelu i pošećeriti. Breskve oguliti i izrezati na komadiće, složiti u zdjelu i pošećeriti. Salatu poškropiti maraskinom, limunovim sokom i posuti sitno nasjeckanim orasima. Salatu možemo ukrasiti tučenim slatkim vrhnjem. Do posluživanja staviti u hladnjak.

KOMPOTI OD SVJEŽEG VOĆA

Voće (jabuke, kruške, šljive, trešnje, marelice, breskve) oprati, po potrebi narezati na manje komade, staviti u vrelu zašećerenu vodu i kuhati oko 15 minuta. U vodu staviti još limunove korice, cimet u kori, klinčić (po želji).

KOMPOT OD SUŠENOG VOĆA

Voće dobro oprati i ostaviti da stoji u vodi u toku noći. Prije kuhanja dodati šećer, cimet, limunovu koricu, klinčić i ostaviti da vri 30 minuta. Može se dodati i malo ruma.

KOMPOT OD JABUKA

50 dag jabuka
12,5 dag šećera
limunova korica
1/2 dl vode
1/2 dl bijelog vina

Oguljene i na kriške izrezane jabuke staviti u uzavrelu vodu s vinom, dodati šećer i limunovu koricu. Kuhati desetak minuta.

KOMPOT OD KRUŠAKA

50 dag krušaka
1/2 l vode
15 dag šećera
rum

Pripremati na isti način kao kompot od jabuka.

KOMPOT OD TREŠANJA

50 dag trešanja
20 dag šećera
1/2 l vode
rum

Trešnjama ukloniti peteljke, te kuhati u zašećerenoj vodi oko 20 minuta.

MIJEŠANA VOĆNA SALATA S TUČENIM SLATKIM VRHNJEM

2 naranče
2 banane
50 dag jagoda
3 žlice šećera u prahu
2 dl slatkog vrhnja

Naranče i banane oguliti i narezati na tanke ploške, jagode dobro oprati u situ pod tekućom vodom i izrezati na četvorine. Voće u zdjeli izmiješati, zasladiti i staviti tučeno slatko vrhnje. Staviti u hladnjak.

MIJEŠANA VOĆNA SALATA S MEDOM

25 dag ribiza
25 dag jagoda
25 dag marelica
25 dag višanja
5 žlica meda
5 žlica slatkog vrhnja
sok polovice limuna
3 žlice šećera u prahu

Ribiz protisnuti kroz sito, pomiješati s medom i tučenim vrhnjem. Jagode raspoloviti, višnjama izvaditi koštice, marelice oguliti i narezati na komadiće. Sve izmiješati, poškropiti limunovim sokom, pošećeriti šećerom u prahu i uliti ribizov sok, izmiješan s vrhnjem. 3 sata držati u hladnjaku i poslužiti.

MIJEŠANA VOĆNA SALATA S MRKVOM

naribana mrkva
naribane oguljene jabuke, naranče i limuni oguljeni i narezani na tanke ploške

Stavljati naizmjence red mrkve, limuna, jabuka i naranči. Svaki sloj posuti šećerom u prahu i zaliti rumom ili nekim likerom. Poslužiti ohlađeno i ukrasiti tučenim slatkim vrhnjem.

KOMPOT OD SUHIH ŠLJIVA NA FRANCUSKI NAČIN

50 dag suhih šljiva
5 dl tople vode (50 °C)
vanilin-šećer
15 dag šećera
7,5 dl crnog vina

Oprane suhe šljive ostaviti da stoje u toploj vodi 24 sata, ocijediti ih, osušiti i vratiti u lonac. Dodati vanilin-šećer, vino i ostaviti na toplome još 24 sata. Poslužiti biskvitom.

SUHE ŠLJIVE NA AMERIČKI NAČIN

25 dag suhih šljiva
1/2 limuna
1/2 naranče
1 šalica vina »Porto« ili drugog slatkog vina

Suhe šljive oprati, preliti hladnom vodom i ostaviti ih da stoje preko noći u vodi. U toj vodi kuhati ih 45 minuta. Staviti ih u staklenku, dodati limun izrezan na kolutiće, naranču i zaliti vinom, poklopiti i držati u hladnjaku 6–8 sati.

SALATA OD DINJA

2 manje dinje
0,5 dl ruma
4 žlice šećera u prahu
1 dl slatkog vrhnja
šećer
1 manja čaša malina
4 breskve
1 kolutić ananasa

Dinje raspoloviti, prethodno žlicom ostrugati sredinu, narezati na kocke, pošećeriti i poškropiti rumom. Dodati maline, oguljene i izrezane breskve, ananas, posuti preostalim šećerom u prahu. Polovice dinja poškropiti rumom, napuniti nadjevom, ukrasiti tučenim slatkim vrhnjem i ohladiti u hladnjaku.

VOĆNA SALATA S KRAVLJIM SIROM

50 dag jagodastog voća (ili nekog drugog mekog voća)
šećer
0,5 dl ili 1 čašica vinjaka
20 dag kravljeg sira
1,5 dl slatkog vrhnja
limunov sok
3 žlice šećera

Voće posuti šećerom i preliti s malo konjaka. Sir protisnuti kroz sito, miješati dok smjesa ne postane glatka, a zatim ga promiješati tučenim slatkim vrhnjem. U čaše naizmjence stavljati voće i kremu. Ukrasiti tučenim slatkim vrhnjem i voćem. Poslužiti dobro ohlađeno.

VOĆNA SALATA SA SLADOLEDOM

1/2 dinje
50 dag bresaka
crno grožđe (2 grozda)
1 dl ruma
malo prošeka
sladoled, šećer po ukusu

Dinje i breskve očistiti i narezati na kockice, pošećeriti, zaliti rumom i staviti u hladnjak. Prije posluživanja dodati grožđe, zaliti s prošekom. Staviti u zdjelice, dodati sladoled.

NARANČE NADJEVENE BANANAMA

4 naranče
3 banane
2 žlice meda
5 dag badema ili oraha
2 dl slatkog vrhnja
šećer
trešnje iz kompota za ukras

Naranče raspoloviti, izvaditi usplođe, izrezati ga kao i banane na kockice, pomiješati s medom i obarenim, oljuštenim i sitno nasjeckanim bademima ili orasima. Tom smjesom napuniti naranče. Ukrasiti tučenim slatkim vrhnjem i trešnjama.

PJENA OD JABUKA

3 jabuke
2 bjelanjka
sok polovice limuna
3 žlice šećera u prahu
5 dag oraha

Ispečene jabuke u pećnici oguliti, sredinu propasirati. U čvrsto istučen snijeg dodati šećer, limunov sok i jabuke. Istresti u zdjelu, posuti sitno narezanim orasima, dobro ohladiti. Na isti način može se pripremiti pjena od bilo kojeg drugog voća.

ČAROBNA PJENA

50 dag jabuka
3 bjelanjka
3 žlice šećera
sok polovice limuna
voće
1 dl tučenog slatkog vrhnja

Jabuke ispečene u pećnici, propasirati. Istući snijeg, dodati šećer, limunov sok, pa ponovno tući. Uz neprekidno tučenje dodavati ohlađene jabuke. Staklenu zdjelu obložiti sitno narezanim svježim voćem, dodati smjesu i ukrasiti slatkim tučenim vrhnjem.

NADJEVENE JABUKE

4 veće jabuke
3 žlice grožđica
3 žlice badema
3 žlice ušećerenih trešanja
1/2 čaše bijelog vina
sok od jedne naranče
1 bjelanjak
5 dag šećera u prahu

Jabuke oguliti, izvaditi sredinu i umjesto nje staviti nadjev: sitno izrezati bademe i ušećerene višnje, dodati grožđice. Preliti sokom od naranče, kojem smo dodali vino. Staviti u vatrostalnu zdjelu, poklopiti i peći u pećnici dok jabuke ne omekšaju. U međuvremenu, od bjelanjaka i šećera istući tvrdi snijeg. Ukrasiti jabuke i zapeći u pećnici.

VOĆNA RIŽA

30 dag riže
1 l mlijeka
5 žlica šećera
ušećereno ili ukuhano voće
3 dag grožđica
rum
vanilin-šećer
3 dl slatkog vrhnja
šećer
5 dag čokolade

Rižu skuhati u zašećerenom mlijeku s vanilin-šećerom. Kad se ohladi, dodati sitno izrezano ušećereno voće, u rumu namočene grožđice, polovicu zaslađenog tučenog vrhnja.

Napuniti čaše, ukrasiti tučenim slatkim vrhnjem, posuti naribanom čokoladom ili ukrasiti voćem. Poslužiti hladno.

PEČENE JABUKE S MEDOM

4 jabuke
4 žličice meda
3 žličice mljevenih oraha
1 dl bijelog vina
4 žlice vode
4 žlice šećera
1/2 žlice maslaca

Jabukama izvaditi sredinu, ali ne sasvim, napuniti ih medom i orasima, poredati u vatrostalnu posudu, poprskati vinom i peći na 225 °C, dok ne omekšaju. Za to vrijeme prokuhati vodu, šećer i maslac i time preliti pečene jabuke.

Jabuke možete preliti i biskvitnom smjesom. Poslužite tako da donju stranu, tj. biskvitnu smjesu kod posluživanja stavite dolje.

JABUKE PUNJENE GROŽĐICAMA

6 jabuka
5 dag maslaca
5 dag grožđica
5 dag šećera
1 dl bijelog vina

Jabuke iz kojih je izvađena sredina, poredati u vatrostalnu posudu, namašćenu maslacem. U svaku jabuku staviti malo grožđica i maslaca i posuti šećerom. Uliti vino i na 200 °C peći 25 minuta.

PEČENE JABUKE S PJENOM OD BJELANJAKA

6 suhih šljiva
6 jabuka
1 žlica maslaca
1/2 šalice šećera
1/2 žličice cimeta
2 bjelanjka
5 žlica šećera u prahu
vanilin-šećer
1/3 šalice oljuštenih i uzduž izrezanih badema
5 dl slatkog vrhnja

Suhe šljive namočiti i ostaviti da u vodi odstoje nekoliko sati. Jabuke oguliti, izvaditi im jezgru i poredati ih u vatrostalnu posudu namašćenu maslacem. U svaku staviti šljivu, posuti šećerom i cimetom. Poklopiti i peći pola sata na 225 °C, polijevajući povremeno vlastitim sokom. Za to vrijeme u čvrsto tučeni snijeg od bjelanjaka umijesiti šećer s vanilin-šećerom. Pečene jabuke prekriti tom pjenom, a po cijeloj površini ubosti bademe. Vratiti u pećnicu da pjena samo malo porumeni. Poslužiti uz netučeno slatko vrhnje.

KRUŠKE NA AMERIČKI NAČIN

6 krušaka srednje veličine
2 šalice šećera
1/2 šalice maslaca
1 šalica vrhnja

Oguljene kruške izrezati na četvorine i očistiti od sjemenki. Poredati ih u lim, posuti šećerom, na svaki komadić staviti maslac i peći na 225° C 45 minuta. U toku pečenja polijevati sokom. Izvaditi kruške u posudu, a u preostali sok u limu staviti vrhnje, vratiti kruške, preliti ih vrhnjem i zapeći još 5 minuta.

PIRE OD KRUŠAKA S PJENOM OD BJELANJAKA

2 kg krušaka
1 čaša vode
10 dag šećera
4 bjelanjka
20 dag šećera u prahu

Oguljene kruške izrezati na osmine te skuhati s vodom i šećerom, zgnječiti viljuškom u pire. Pire staviti u vatrostalnu posudu, a odozgo preliti snijeg od bjelanjaka zaslađen sa šećerom. Peći 1 sat na 175 °C. Služiti toplo ili hladno.

JAGODE SA ŠEĆEROM

1 kg jagoda
40 dag kravljeg sira
5 dl mlijeka, šećer u prahu

Jagode oprati, očistiti i ostaviti u cjediljki da se ocijede. Sir i mlijeko dobro umiješati žicom ili miješalicom. Dodati jagode i šećer i lagano miješati da se jagode ne zgnječe. Poslužiti rashlađeno.

KARAMEL-BANANE

16 banana
1/2 dl ruma
20 dag šećera u prahu
5 dag maslaca

Banane oguliti i poredati u vatrostalnu zdjelu. Rum razblažiti vodom i time preliti banane. Peći dok ne ispari gotovo sva voda. Banane posuti sa 2 žlice šećera, staviti listiće maslaca i peći još 10 minuta. Pečene banane posuti preostalim šećerom i vratiti u pećnicu da se šećer karamelizira.

BANANE NA AMERIČKI NAČIN

6 banana
2 žlice limunovog soka
1/2 šalice šećera
1/4 šalice maslaca

Oguljene banane premazati limunovim sokom, uvaljati u šećer, te pržiti na zagrijanom maslacu 5 minuta.

SLADOLEDI

Omiljena poslastica svih generacija je sladoled. Razlikujemo dvije osnove skupine sladoleda i to mliječne sladolede i voćne.

Kod mliječnog sladoleda osnova smjese je mlijeko, svježe ili konzervirano, zatim šećer, svježa kokošja jaja i arome, najčešće vanilije, čokolade ili kakao, kava, karamel i voćni sokovi.

Voćni sladoled pripremamo od svježeg ili smrznutog voća i šećera s dodatkom limunova ili narančina soka. Temelj ovom sladoledu je šećerni sirup kojem dodamo pasirano svježe ili konzervirano voće.

Sladoled možemo kupiti gotov, po želji ga ukrasiti voćem ili tučenim slatkim vrhnjem. Mješavinu za sladoled možemo kupiti i kao prašak ili sladoled pripremamo po jednom od slijedećih recepata.

MLIJEČNI (VANILIJA) SLADOLED

1/2 l mlijeka
15 dag šećera
4 jaja
1/2 štapića vanilije (3 vrećice vanilin-šećera)
2 dl slatkog vrhnja

Žumanjke pjenasto izmiješati sa šećerom, dodati 1 dl hladnog mlijeka. Ostatak mlijeka prokuhati sa 1/2 štapića vanilije ili 3 vanilin-šećera, dodati pjenasto umućenim jajima i nastaviti miješati na pari dok se smjesa ne zgusne. Smjesa ne smije zakuhati. U ohlađenu smjesu dodati napola tučeno slatko vrhnje i uliti u kalup, staviti u duboko zamrzavanje i ostaviti oko 2 sata.

VOĆNI SLADOLED I

4 dl vode
30 dag šećera
30 dag voća (malina)
1 žumanjak
1 dl slatkog vrhnja
1 žlica limunovog soka

Žumanjak pjenasto izmiješati s polovinom šećera, a drugu polovinu šećera pomiješati s voćem. Sve zajedno pomiješati, dodati tučeno slatko vrhnje i uliti u kalup i staviti u duboko zamrzavanje. Šećer se može dodati kao sirup koji se kuha s vodom, ohladiti i pomiješati s protisnutim voćem.

Sladoled se može praviti od raznih vrsta voća. S obzirom na vrstu voća (banane, marelice, breskve, ribiz itd.), možemo sladolednoj smjesi umjesto soka limuna, dodati rum ili liker.

VOĆNI SLADOLED II

1/2 dl vode
40 dag šećera
2 dl pasiranog voća (jagode, marelice, banane, maline itd.)
limunov sok

Dobro provreti vodu i šećer. U ohlađeno dodati pasirano voće i limunov sok. Promiješati i staviti u hladnjak. Sladoled će biti bolji ako u smjesu umiješamo snijeg, ali tek onda kad se smjesa počela smrzavati.

PEHAR »ZAGREB«

U čašu sa stalkom staviti sladoled od lješnjaka, vanilije, čokolade, dodati voće izrezano na kockice, preliti voćnim likerom (maraskinom ili sherry brandyem), ukrasiti tučenim slatkim vrhnjem i posuti mljevenim lješnjacima.

LEDENA BOMBA

10 jaja
3 bočice slatkog vrhnja

Šećerni sirup
4 dl vode
35 dag šećera

U kotliću izmiješati žumanjke s hladnim šećernim sirupom (u koji po želji možemo dodati vanilije), tući ih šibom u vodenoj kupki na umjerenoj vatri dok se smjesa ne zgusne. Zatim tući dalje na ledu sve dok se smjesa ne ohladi i udvostruči. U tu smjesu dodati aromu po želji i lagano umiješati tučeno slatko vrhnje.

ŠARLOTA OD SLADOLEDA

Za prigotovljavanje šarlote služiti se okruglim oblicima. Obod kalupa staviti na tanjur za torte i iznutra obložiti piškotama. Dno prekriti masnim papirom, napuniti smjesom za ledene bombe, ili sa smjesom za parfe i staviti u hladnjak za smrzavanje (freezer).

Napomena: Sladoledna šarlota može se prigotoviti s jednobojnim, a može i s višebojnim smjesama za parfe (sladoledom) pripremljen kao npr.: čokolada-vanilija, ili nougat-vanilija-maraskino, ili kava--punč-vanilija, itd.

Prije posluživanja skinuti obod s torte i ukrasiti je tučenim slatkim vrhnjem i kandiranim voćem ili po želji. Uz šarlotu se može poslužiti i čokoladni umak.

2 čašice slatkog vrhnja
2–3 žlice šećera u prahu
voće, 2 kutije piškota

Kalup možemo ispuniti i slijedećom smjesom:

Krema
20 dag badema
20 dag šećera u prahu
20 dag maslaca
2 čašice slatkog vrhnja
4 dag želatine
0,5 dl likera — maraskina
1 vanilin-šećer
3 kutije piškota

Šećer, maslac, bademe i vanilin-šećer pjenasto izmiješati, dodati liker, lagano umiješati tučeno slatko vrhnje i otopljenu želatinu. Kremu sipati u pripremljen oblik i staviti u hladnjak da se stvrdne. Ohlađenu šarlotu, istresti na staklenu pliticu i poslužiti ukrašenu zaslađenim tučenim slatkim vrhnjem.

LEDENI PARFE

Parfe je lagani sladoled od smjese za pripremu bombi.

Parfe se prigotavlja od jedne vrste i uvijek s jednim okusom sladoleda.

16 žumanjaka
0,40 l slatkog vrhnja

Šećerni sirup
1/2 l vode
40 dag šećera

U kotliću izmiješati žumanjke s hladnim šećernim sirupom, pa ih u vodenoj kupki na umjerenoj vatri tući šibom, dok se smjesa ne zgusne. Kad je smjesa dovoljno gusta i pjenasta, procijediti sve kroz fino cjedilo. Zatim tući dalje na ledu dok se ne ohladi i udvostruči obujam. U tu smjesu dodati aromate po volji, čokoladu, kakao, lješnjak, nougat, te maraskino, rum itd. Lagano primiješati tučeno slatko vrhnje. Smjesu staviti u oblike i poravnati da je sa ivicom oblika ravna, prekriti listom papira i poklopcem. Staviti u hladnjak za zamrzavanje (freezer) dva do tri sata.
Prije posluživanja oblika (parfe) na trenutak staviti ispod tople tekuće vode, obrisati ga izvana i parfe istresti na staklenu pliticu.

Prilikom posluživanja ukrasiti tučenim slatkim vrhnjem i voćem po izboru, a to može biti: ananas, banane, jagode, čokoladni pužići, žele od voća, čokoladni deserti i sl.

RIMSKI PUNČ-SLADOLED

1/2 l vode
40 dag šećera — za ukuhavanje
3,5 dl gusto ukuhanog sirupa od šećera
7,5 dl bijelog vina
sok od 3 naranče
sok od 3 limuna
12,5 dag šećera
1 dl ruma

Dobro promiješati sve sastojke da se otopi šećer, a tada postupiti prema uputi za pripremanje sladoleda.

AMERIČKI SLADOLED OD KAVE

1 žličica želatine u prahu
1 žličica hladne vode
1/2 šalice šećera
1/2 šalice jake crne kave
2 bjelanjka
2 šalice slatkog vrhnja

Želatinu staviti u hladnu vodu i pustiti da stoji 5 minuta. Dodati šećer u vrelu vodu i ostaviti da stoji 5 minuta. Dodati vrelu crnu kavu, izmiješati dok se sve ne otopi. Hladno staviti u hladnjak. Kad se napola stegne, izvaditi, umiješati snijeg i tučeno slatko vrhnje. Staviti u posudu za led i u zamrzivaču ostaviti 3 – 4 sata.

SLADOLED OD ČOKOLADE I

1/2 l mlijeka
3 žumanjka
10 dag šećera
10 dag šećera u prahu
15 dag čokolade

Pjenasto izmiješati žumanjke i šećer u prahu, dodati rastopljenu čokoladu, miješati dok smjesa ne postane glatka. Razrijediti sa 3 žlice hladnog mlijeka. Preostalo mlijeko zavreti sa šećerom te uz neprestano miješanje uliti čokoladnu smjesu i miješati na vatri tako dugo dok ne zavri. Odmah skinuti s vatre, miješati desetak minuta i staviti u zamrzivač.

SLADOLED OD ČOKOLADE II

3 vrećice šlag-pjene
6 jaja
10 žlica šećera
10 dag čokolade

U čvrsti snijeg dodavati jedan po jedan žumanjak, 6 žlica šećera i dalje tući. Pomiješati s dobro tučenom šlag-pjenom. U dio dodati rastopljenu čokoladu. Staviti u kalupe i zamrznuti.

SLADOLED OD BADEMA I LJEŠNJAKA

1 l mlijeka
vanilin-šećer
8 žumanjaka
10 dag šećera
5 dag samljevenih badema
2,5 dag poprženih samljevenih lješnjaka

U dobro izmiješane žumanjke sa šećerom i vanilin-šećerom dodavati postepeno vrelo mlijeko i miješati na pari dok se smjesa ne zgusne. Dodati bademe i miješati dok se ne ohladi. Staviti u zamrzivač, a kad se napola stegne izvaditi. Dobro tući, dodati lješnjake i ponovno staviti u zamrzivač. Proces smrzavanja traje oko tri sata. Poslužiti tučenim zaslađenim vrhnjem.

ŠERBET

Šerbet je polusmrznuto piće, koje se poslužuje kod bogatog svečanog ručka prije glavnog mesnog jela. Priprema se od voćnog sladoleda, odnosno svježeg ili ukuhanog voćnog soka, te se još dodaje limunov sok i kuhani šećer, a radi boljeg okusa i šampanjac, vino ili likeri. Pri kraju kod smrzavanja može se dodati čvrsto tučeni snijeg od bjelanjaka. Za neke posebne šerbete koristi se i tučeno slatko vrhnje. Sve šerbete sladiti manje nego ostale sladolede. Priprema se od limuna, naranče, jagoda, ribiza, višanja, mandarina i sličnog voća. Sve šerbete poslužiti u rashlađenim čašama sa stalkom.

SADRŽAJ

Slatko na kraju i na početku 5

DIZANO TIJESTO

Orehnjača 10
Makovnjača 10
Tirolska savijača 12
Saće 12
Osja gnijezda 13
Savarin 13
Naduvak 14
Mramorni naduvak 14
Naduvak s jabukama 15
Pletenica 15
Pinca 16
Pokladnice 17
Roščići 17
Puž od oraha 18
Zlatne pogačice 18
Kolačići od dizanog tijesta 19
Kolači od sala 20
Jastučići od sira 20
Bosanska pogača — listara 21
Pužići od kiselog tijesta 21
Roščići od sala 22
Ploške s bademom 22
Ženske mušice 23
Ploške s šljivama 23
Češke pogačice 24
Posipanka 24
Jastučići 25
Gužvara 25

LISNATO TIJESTO

Lisnato tijesto s kravljim sirom 30
Savijača s jabukama 31
Savijača s trešnjama 31
Pita od jabuka 32
Roščići s orasima 32
Košarice od lisnatog tijesta 33

Kolač s jabukama . . . 34
Jabuke u lisnatom tijestu . . . 34
Francuska pita s trešnjama i bademima . . . 35
Francuska pita s kremom od limuna . . . 35
Pita sa pšenicom . . . 36
Zagrebačke kremšnite . . . 37
Kremšnite I . . . 37
Kremšnite II . . . 38
Šaumpita . . . 38
Šaumrole . . . 39
Savijača od mesa . . . 40
Savici sa šunkom . . . 40
Savici sa šunkom i sirom . . . 41
Štapići sa sirom . . . 41
Hrenovke u lisnatom tijestu . . . 42

DIZANO LISNATO TIJESTO

Roščići sa sirom . . . 45
Milanski hljepčići . . . 46
Američki hljepčići sa ušećerenim voćem . . . 46
Uštipci od dizanog tijesta . . . 47
Pužići s cimetom . . . 47
Roščići s anisom . . . 48

MIJEŠANO ILI MUĆENO TIJESTO

Kolač s mirodijama . . . 51
Kraljevski kolač . . . 52
Miješani kolač s čokoladom . . . 52
Mramorni kolač . . . 52
Srneći hrbat . . . 53
Vijenac s rumom . . . 53
Vijenac s lješnjacima . . . 54
Kocke s makom . . . 54
Kocke s čokoladom . . . 55
Pita na bosanski način . . . 55
Kocke od krumpira . . . 56
Kolač s rogačima i jabukama . . . 56
Kocke s bananama . . . 57
Kolač s voćem . . . 57
Kakao-kocke . . . 58
Rahvanija . . . 58
Kolač s višnjama . . . 59
Kolač od mrkve . . . 59
Kolač s marelicama . . . 60

PRŽENO TIJESTO

Fanjki I . . . 63
Fanjki II . . . 63
Jabuke u košuljici . . . 64
Prženi bazgini cvjetovi . . . 64
Vinske djevice . . . 64
Banatski jastučići . . . 65
Češki uštipci . . . 65
Lijevanci od krumpira . . . 66
Uštipci s grožđicama . . . 66
Uštipci od kukuruznog brašna . . . 67
Kroštule I . . . 67
Kroštule II . . . 68
Istarske fritule . . . 68
Čeregi . . . 69
Pokladnice — berlinski uštipci . . . 69
Pokladnice . . . 70
Jogurt uštipci . . . 70
Francuski uštipci . . . 71
Dalmatinske fritule s krumpirom . . . 71
Uštipci s umakom . . . 72
Uštipci od sira . . . 72
Švicarski uštipci . . . 73
Uštipci od riže . . . 73
Kroketi od krupice . . . 74
Kroketi od sira . . . 74
Mađarski kroketi od riže . . . 75
Tulumbe . . . 75

KUHANO-PEČENO TIJESTO

Ekleri . . . 80
Kolutići s jagodama . . . 80
Princes uštipci I . . . 81
Princes uštipci II . . . 81

PRHKO TIJESTO

Pita od jabuka I . . . 85
Pita od jabuka II . . . 86
Pita sa sirom . . . 86
Pita s orasima . . . 87
Pita od kestena . . . 87
Švedska pita . . . 88
Pita s čokoladom . . . 88
Pita od krupice . . . 89
Mađarica . . . 89

Narančin kolač 90
Norveška pita s bademom 90
Rimska pita 91
Hrapava pita 91
Okrenuta lisnata pita 92
Dominikanska pita 92
Husarski kolačići 93
Medvjeđe šape 93
Crni roščići 93
Londonske ploške 94
Čupavi orahovi prutići 94
Čupavi bademovi prutići 95
Prhki kolačići 95
Kolačići s pekmezom 95
Dan-noć 96
Jabučni kolač s kravljim sirom 96
Kolač s rešetkama 97
Kolač s kravljim sirom 97
Prhki kolutići 98
Brabanti 98
Ploške s bademima 98
Rum-ploške 99
Keksi s orasima 99
Keksi s bademima 100

LIJEVANO TIJESTO ZA PRŽENJE

Pohane ili pržene jabuke 105

LIJEVANO TIJESTO

Tijesto za palačinke 109
Krem-palačinke 109
Palačinke s kremom od čokolade 110
Palačinke s vrhnjem i orasima 110
Grčke palačinke 110
Palačinke s jabukama 111
Češke palačinke od krumpira 111
Ruske palačinke (na brzu ruku) 112
Američke palačinke 112
Američke palačinke sa sirom 112
Američka torta od palačinki 113
Palačinke od kukuruznog brašna 113
Palačinke s orasima i čokoladnim prelivom 114
Pjenasti omlet 114
Omlet-rulada 115
Omlet »Stefania« 115

Omlet na francuski način 115
Bijela bazlamača 116
Bazlamača sa sirom 116
Bazlamača od kukuruznog brašna I 117
Bazlamača od kukurznog brašna II 117
Drobljenac od žemički 118
Carski drobljenac 118
Drobljenac od krupice 118

TIJESTO ZA SAVIJAČE

Savijača od jabuka i rogača 124
Međimurska bučnica 124
Vojvođanska bučnica 124
Bečka savijača od jabuka 125
Savijača s južnim voćem 125
Vinogradarska savijača 126
Savijača s krupicom 126
Savijača s mrkvom 127
Jogurt-baklava 127
Baklava s makom 128
Nova baklava 128
Turska baklava 129
Baklava s orasima 129
Bučnica I 130
Bučnica II 130
Bučnica III 131
Prekmurska gibanica 131
Savijača sa zeljem 132
Pita zeljanica 132

BISKVITNO TIJESTO

Biskvit s jabukama 137
Biskvitna rulada 137
Biskvitna rulada s orasima 137
Savitak s orasima 138
Biskvitne kocke s jabukama 138
Šarena rulada 139
Biskvit s maslacom 139
Poljski biskvit 140
Francuski kolač od čokolade 140
Švedski kolač s kakaom 140
Đenovski kolač od badema 141
Francuski kolač od badema i oraha 141
Francuski kolač od badema i mrkve 142
Talijanski kolač od oraha 142

Kolač s kokosom 142
Kolač s cimetom I 143
Kolač s cimetom II 143
Crni kolač 143
Indijaneri 144
Voćni kolač 144
Minjoni 145

SITNI KOLAČIĆI

Vanilice 149
Vanilin-roščići I 149
Vanilin-roščići II 149
Vanilin-roščići III 150
Vanilin-roščići IV 150
Čokoladni roščići 150
Prutići od maslaca 151
Štapići od oraha 151
Čokoladni poljupci 151
Keksi s čokoladom 152
Kokosovi poljupci 152
Kolačići od badema 152
Poljupci s čokoladom 153
Poljupci s anisom 153
Poljupci s nadjevom od čokolade 153
Babuške s orahom, makom ili sirom 154
Prhki kolačići 154
Husarski kolačići 155
Nonice 155
Tuljci s orasima 155
Poljupci od naranče 156
Bijeli poljupci 156
Poljupci od badema 156
Poljupci od čokolade 157
Poljupci od kokosa 157
Poljupci od lješnjaka 157
Poljupci s kremom 158
Medenjaci I 158
Medenjaci II 158
Licitari 159
Čokoladni makroni 159
Čajni kolutići 159
Kakao-kolutići 160
Zimsko pecivo 160
Pecivo s makom 161
Prutići s bademom 161

Poljupci s orasima 161
Crni poljupci 162
Kuglice od oraha I 162
Kuglice od oraha II 162
Kuglice od čokolade 162
Kuglice od lješnjaka i čokolade 163
Filmski poljupci 163
Napoleon-kuglice 163
Kuglice od kokosa 164
Marcipan 164
Kuglice s medom 164
Voćne kuglice 165
Smokvine kuglice 165
Desertne kuglice 165
Kuglice od jabuka 166
Kuglice od suhih šljiva 166
Kuglice od kestena 166
Rulada od kestena 167
Tunel od kestena 167
Rulada s rumom 168
Madžarska salama 168
Gljive od badema 168
Rulada s limunovom kremom 169
Rulada od voća 169
Salama I 169
Salama II 170
Nadjevena salama 170
Salama u oblatni 170
Mala rulada 171
Ploške od limuna 171
Punjene oblatne 172
Nadjevene oblatne 172
Nugat 173
Rulada od keksa u oblatni 173
Figaro kocke 173
Poljupci od zobenih pahuljica 174
Domaća alva 174
Bijela alva 174
Talijanska bijela alva 175
Kasato 175

SLANO PECIVO

Štapići s kimlom 179
Pogačice sa sirom I 179
Pogačice sa sirom II 179

Slane pogačice 180
Pecivo s kimlom 180
Pikantni keksi 181
Keksi sa sirom 181
Engleski keksi 181
Slani klipci 182
Pecivo sa sirom 182
Kukuruznice 183
Pogačice od čvaraka 183
Pereci 184
Jastučići sa šunkom 184
Varaždinski klipići 185

SLATKI VARENCI I NABUJCI

Engleski varenac 190
Engleski varenac s jabukama 191
Varenac od riže 191
Varenac od krupice 192
Varenac od žemičaka 192
Varenac od piškota 193
Varenac s vrhnjem 193
Varenac od bjelanjaka 194
Varenac od kestena 194
Varenac od kave 194
Varenac od čokolade 195
Varenac od badema s čokoladom 195
Varenac od kravljeg sira 195
Nabujak od krupice 196
Nabujak od zobenih pahuljica 196
Nabujak od sira 197
Čarobna pjena 197
Nabujak od vina 197
Nabujak od oraha 198
Nabujak od krupice s trešnjama 198
Omlet »Zagreb« 199
Pjenasti omlet 199
Omlet s marmeladom 200
Omlet suflé 200
Salzburški žličnjaci 201
Lijevano tijesto za palačinke 202
Palačinke s orasima u vinu 203
Palačinke sa sirom 203
Palačinke s makom 203
Drobljenac s malinovim sokom 204
Drobljenac od pšenične krupice 204

TORTE

Inflacijska torta 207
Torta od oraha 207
Rođendanska torta 208
Torta od lješnjaka I 208
Torta od lješnjaka II 209
Čokoladna torta 210
Torta od badema 210
Torta od badema s marcipanom 211
Venecijanska torta 212
Mikado-torta 212
Torta »Zagreb« 213
Snježna torta 213
Torta od naranče I 214
Torta od naranče II 214
Torta od mrkve 215
Torta od kruha 215
Ledena torta 216
Šarlota-trokut 216
Raskošna torta 216
Zagrebačka torta 217
Sacher-torta 218
Doboš-kocke 218
Torta od kave I 219
Torta od kave II 220
Rum-torta 220
Švarcvald-torta 221
Brankina torta 222

KREME

Krema od vanilije I 225
Krema od vanilije II 226
Krema od vanilije III 226
Krema od čokolade 227
Krema od jagoda 227
Tutti-frutti 228
Krema od maslaca I 229
Krema od maslaca II 229
Krema od maslaca s čokoladom 229
Krema od maslaca s mlijekom 230
Krema od vina 230
Čokoladna krema 231
Čokoladna krema s lješnjacima 231
Krema od kave 231
Karamel-krema I 232

Karamel-krema II 232
Krema s tučenim vrhnjem 232
Krema od naranče 233
Krema od naranče s vrhnjem 233
Krema od vanilije 234
Krema od čokolade 234
Ekspres-krema od kakaa 234
Voćna krema s tučenim vrhnjem 235
Moka-krema 235
Voćna krema 235
Narančina krema 236
Vinska krema 236
Trobojna krema 236
Krema od vanilije 237
Krema od naranče 237
Punč-krema 238
Krema od jabuka 238
Krema od jabuka i sira 238
Norveška krema od kave 239
Krema od kave 239

ŠODO, PJENE, PRELIVI, GLAZURE

Mliječni šodo 243
Šodo od limuna ili naranče 243
Šodo od čokolade 243
Šodo od vina 244
Pjenasti vinski šodo I 244
Pjenasti vinski šodo II 244
Voćni preliv I 245
Voćni preliv II 245
Indijska punč-pjena 245
Čokoladna pjena 246
Preliv od vina I 246
Preliv od vina II 247
Preliv od kave 247
Preliv od čokolade 247
Pjena od bjelanjaka 248
Pjena od krupice 248
Pjena »chantal« 248
Glazura od čokolade I 249
Glazura od čokolade II 249
Glazura od čokolade III 249
Glazura od čokolade IV 249
Bijela pjenasta glazura 250
Glazura od kave 250

Glazura od kave i čokolade 250
Glazura od bjelanjaka 250
Glazura od karamela 251
Grilaž od badema 251
Grilaž od oraha 252
Grilaž od kokosa 252
Marcipan 252

KOMPOTI, VOĆNE SALATE, DESERTI

Kompot od krušaka s vinom 255
Miješana voćna salata 255
Kompoti od svježeg voća 256
Kompot od sušenog voća 256
Kompot od jabuka 256
Kompot od krušaka 256
Kompot od trešanja 257
Miješana voćna salata s tučenim vrhnjem 257
Miješana voćna salata s medom 257
Miješana voćna salata s mrkvom 258
Kompot od suhih šljiva na francuski način 258
Suhe šljive na američki način 258
Salata od dinja 259
Voćna salata s kravljim sirom 259
Voćna salata sa sladoledom 259
Naranče nadjevene bananama 260
Pjena od jabuka 260
Čarobna pjena 260
Nadjevene jabuke 261
Voćna riža 261
Pečene jabuke s medom 262
Jabuke punjene grožđicama 262
Pečene jabuke s pjenom od bjelanjaka 262
Kruške na američki način 263
Pire od krušaka s pjenom od bjelanjaka 263
Jagode sa šećerom 263
Karamel-banane 264
Banane na američki način 264

SLADOLEDI

Mliječni sladoled 267
Voćni sladoled I 268
Voćni sladoled II 268
Pehar »Zagreb« 268
Ledena bomba 269
Šarlota od sladoleda 269

Ledeni parfe 270
Rimski punč-sladoled 271
Američki sladoled od kave 271
Sladoled od čokolade I 271
Sladoled od čokolade II 272
Sladoled od badema i lješnjaka 272
Šerbet 272

Izdavačka radna organizacija
Mladost
Zagreb, Ilica 30

Generalni direktor

Branko Vuković

Likovni urednik

Branko Vujanović

Tehnički urednik

Zlatko Klinger

Korektor

Marija Molnar

CIP – Katalogizacija u publikaciji
Nacionalna i sveučilišna biblioteka, Zagreb
UDK 820-31-862
REDŽEPI, Muzafer
Slatki Zagreb/Muzafer Redžepi : 1 izd. – Zagreb : Mladost, 1990. – 284 str. ; 24 cm.
ISBN 86-05-00497-5

ISBN 86-05-00497-5

Naklada: 5000 primjeraka

Tisak: RO »Zrinski« TIZ, Čakovec,1990.

14 -09- 2017			
07 -04- 2021			
16 -04- 2025			

URIHO - Tisak, Zagreb

Gradska knjižnica

010547037

Gradska knjižnica
641.5
REDŽ
s
010547037 / 467.462